National Library of Canada
Acquisitions and Bibliographic Services Branch
395 Wellington Street
Ottawa, Ontario
K1A 0N4

Bibliothèque nationale du Canada
Direction des acquisitions et des services bibliographiques
395, rue Wellington
Ottawa (Ontario)
K1A 0N4

Your file Votre référence

Our file Notre référence

NOTICE

The quality of this microform is heavily dependent upon the quality of the original thesis submitted for microfilming. Every effort has been made to ensure the highest quality of reproduction possible.

If pages are missing, contact the university which granted the degree.

Some pages may have indistinct print especially if the original pages were typed with a poor typewriter ribbon or if the university sent us an inferior photocopy.

Reproduction in full or in part of this microform is governed by the Canadian Copyright Act, R.S.C. 1970, c. C-30, and subsequent amendments.

AVIS

La qualité de cette microforme dépend grandement de la qualité de la thèse soumise au microfilmage. Nous avons tout fait pour assurer une qualité supérieure de reproduction.

S'il manque des pages, veuillez communiquer avec l'université qui a conféré le grade.

La qualité d'impression de certaines pages peut laisser à désirer, surtout si les pages originales ont été dactylographiées à l'aide d'un ruban usé ou si l'université nous a fait parvenir une photocopie de qualité inférieure.

La reproduction, même partielle, de cette microforme est soumise à la Loi canadienne sur le droit d'auteur, SRC 1970, c. C-30, et ses amendements subséquents.

Canada

UNIVERSITY OF ALBERTA

Ukrainian Christmas in Canada: Food, Tradition, Customs.

by

OLENA PLOKHII

A THESIS SUBMITTED TO THE FACULTY OF GRADUATE

STUDIES AND RESEARCH IN PARTIAL FULFILLMENT

OF THE REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF

MASTER OF ARTS

IN

UKRAINIAN FOLKLORE

DEPARTMENT OF MODERN LANGUAGES

& COMPARATIVE STUDIES

EDMONTON, ALBERTA

SPRING 1996

National Library of Canada
Acquisitions and Bibliographic Services Branch
395 Wellington Street
Ottawa, Ontario
K1A 0N4

Bibliothèque nationale du Canada
Direction des acquisitions et des services bibliographiques
395, rue Wellington
Ottawa (Ontario)
K1A 0N4

Your file Votre référence

Our file Notre référence

The author has granted an irrevocable non-exclusive licence allowing the National Library of Canada to reproduce, loan, distribute or sell copies of his/her thesis by any means and in any form or format, making this thesis available to interested persons.

L'auteur a accordé une licence irrévocable et non exclusive permettant à la Bibliothèque nationale du Canada de reproduire, prêter, distribuer ou vendre des copies de sa thèse de quelque manière et sous quelque forme que ce soit pour mettre des exemplaires de cette thèse à la disposition des personnes intéressées.

The author retains ownership of the copyright in his/her thesis. Neither the thesis nor substantial extracts from it may be printed or otherwise reproduced without his/her permission.

L'auteur conserve la propriété du droit d'auteur qui protège sa thèse. Ni la thèse ni des extraits substantiels de celle-ci ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans son autorisation.

ISBN 0-612-10680-2

Canada

THE UNIVERSITY OF ALBERTA

LIBRARY RELEASE FORM

NAME OF AUTHOR: Olena Plokhii

TITLE of THESIS: Ukrainian Christmas in Canada: Food, Tradition, Customs.

DEGREE: Master of Arts

YEAR THIS DEGREE GRANTED: 1996

Permission is hereby granted to THE UNIVERSITY OF ALBERTA LIBRARY to reproduce single copies of this thesis and to lend or sell such copies for private, scholarly or scientific research purposes only.

The author reserves other publication rights, and neither the thesis nor extensive extracts from it may be printed or otherwise reproduced without the author's written permission.

Olena Plokhij

154 Michener Park
Edmonton, Alberta
Canada, T6H 4M4

Date: January 29, 1995

UNIVERSITY OF ALBERTA

FACULTY OF GRADUATE STUDIES AND RESEARCH

The undersigned certify that they have read, and recommend to the Fadulty of Graduate Studies and Research for acceptance, a thesis entitled UKRAINIAN CHRISTMAS IN CANADA: FOOD, TRADITION, CUSTOMS, submitted by OLENA PLOKHII in partial fulfillment of the requirements for the degree of MASTER OF ARTS in UKRAINIAN FOLKLORE.

Dr. Bohdan Medwidsky

Dr. John-Paul Himka

Dr. Andriy Nahachewsky

Date December, 22, 1995

ПРИСВЯЧУЮ ПЕРШИМ УКРАЇНСЬКИМ ПОСЕЛЕНЦЯМ В КАНАДІ

ABSTRACT

This thesis examines changes that occurred in the tradition of Ukrainian Christmas in Canada during the last century. The study was conducted in Edmonton in 1994- 1995, and a number of Ukrainian immigrants living there were interviewed for its purposes.

The author initially discusses the tradition of Ukrainian Christmas in Dnieper Ukraine, Galicia and Bukovyna, and then turns to the study of changes that occurred in this tradition after the arrival of Galicians and Bukovynians in Canada. Special attention is payed to the analysis of Christmas Eve customs, the tradition of Holy Supper and its twelve dishes.

The author comes to the conclusion that the differences that existed between Galician and Bukovynian Christmas traditions in their home country have almost disappeared in Canada. At first an all-Ukrainian Christmas tradition was formed, and then under the pressure of a non-Ukrainian environment it was transformed into a specific tradition of Ukrainian-Canadian Christmas.

РЕЗЮМЕ

Вибір теми дисертації був пов'язаний з необхідністю фіксації та вивчення значних змін, які відбулись в традиції святкування українського Різдва в Канаді на протязі останніх десятиліть. Дослідження провадились в 1994 - 1995 роках в місті Едмонтон. Під час дослідів автором були використані архівні, опубліковані та польові джерела і матеріали. Останні являють собою інтерв'ю, які провадилися серед українських емігрантів чи їхніх нащадків в Канаді.

В роботі розглядається традиція святкування Різдва в Наддніпрянщині, Галичині та Буковині та зміни, які відбулися в цій традиції у зв'язку з переселенням галичан та буковинців до Канади. Особлива увага приділяється аналізу обрядовості передріздвяного дня, Святої вечері, дванадцяти святвечірніх страв, досліджується родинна та господарська магія та культ померлих.

Автор приходить до висновку, що в Канаді на протязі XX століття регіональна різниця в святкуванні Різдва між буковинцями та галичанами практично зтерлася, що призвело до формування нових різдвяних традицій спочатку загально-українського характеру, а з часом - під тиском зовнішнього оточення - українсько-канадського.

ACKNOWLEDGEMENTS

I would like to express my gratitude to the Kuryliw Family Fund (University of Alberta) and Shevchenko Foundation (Winnipeg) for providing financial assistance while this work was in progress.

A number of individuals have also contributed to this thesis. The members of the thesis committee: Prof. Bohdan Medwidsky (supervisor), Division of Slavic and East European Studies, Prof. Andriy Nahachewsky, Division of Slavic and East European Studies, Prof. John-Paul Himka, Department of History, have provided thoughtful and valuable advice. I am grateful to the staff of the Historic Sites Service of Alberta and particularly to Radomir B. Bilash for sharing their materials and experience with me.

Finally, I am indebted to my husband, children and friends for their inspiration, encouragement and understanding.

Зміст

Вступ 1-8

Розділ I Різдвяні свята: історія виникнення

1. Дохристиянське коріння різдвяної обрядовості 9-15

2. Західна традиція християнського Різдва 15-19

Розділ II Традиція українського Різдва

1. Обрядовість передріздвяного дня

- Інтерпретації проблеми 20-26

- Обрядовість пилипівського посту 26-29

- Дванадцятидення 29-32

- Ворожіння господарського та родиного характеру 32-37

- Культ предків 38-42

2. Свята вечеря

- Кутя 42-45

- Хліб в обряді Святої вечері 45-48

- Сніп, сіно, солома 48-51

- Дванадцять святвечірніх страв 51-55

- Голубці та пироги (вареники) 55-58

- Сівке насіння, боби, горох 58-61

Розділ III Українська Свята вечеря в Канаді (до 40-х рр. XX ст.)

1. Свята вечеря емігрантів з Галичини

- Господарська магія та культ померлих 62-65

- Сніп, сіно, ялинка 65-67

- Дванадцять святвечірніх страв 67

- Колядування та богослуження 68-69

2. Свята вечеря емігрантів з Буковини

- Господарська магія та культ померлих 69-70

- Сніп. сіно, ялинка 70-71

- Дванадцять святвечірніх страв 71-72

- Колядування та богослуження 72-75

Розділ IV Сучасна Свята вечеря в Канаді

1. Трансформація Святої вечері (50 - 70-ті рр.)

- Зміна календаря 76-77

- "Жити по-традиції" 77-82

- Нові звичаї та нова символіка 82-84

- Дванадцять святвечірніх страв 84-90

2. Підсумки 91-95

Заключення 96-99

Список джерел та літератури 100-106

О.Плохій

УКРАЇНСЬКЕ РІЗДВО В КАНАДІ: ЇЖА, ТРАДИЦІЇ, ЗВИЧАЇ

ВСТУП

Різдвяна традиція кожного народу становить надзвичайно цікавий об'єкт етнографічного дослідження. З одного боку, Різдво, як ніяке інше християнське свято увібрало в себе елементи язичницької, передхристиянської традиції і в цьому відношенні його обрядовість є унікальною у кожного народа. З іншого боку, спільні християнські елементи в святкуванні Різдва, що поділяються багатьма народами з часу прийняття ними християнства, а також інтернаціоналізація та "комерціалізація" Різдва в XX столітті перетворили це свято на одне з найбільш уніфікованих та "позанаціональних" свят сучасності.

Традиція українського Різдва небезпідставно вважається однією з найбільш своєрідних та виразно відрізняється від пануючого сьогодні західного взірця різдвяних святкувань. З цієї точки зору запропонована тема дослідження : українське Різдво в Канаді становить особливий науковий інтерес. Зустріч та взаємодія в Канаді двох незалежних різдвяних традицій - української та північноамериканської, а також зміни в їжі та обрядовості українського Різдва під впливом цієї зустрічі становлять головну тему цього дослідження.

Перш ніж перейти до розкриття теми визначимо об'єкт дослідження, хронологічні та географічні рамки, цілі дослідження. Нижче подається також характеристика "джерельної бази" дослідження - перелік осіб, з якими автор

цієї праці провадила інтерв'ю.

Головна увага в дослідженні приділяється змінам в святовечірній обрядовості українців Канади з початку XX століття до середини 90-х рр. Головний акцент праці робиться на дослідженні їжі та обрядів навечір'я Різдва Христового. В словниковій та етнографічній літературі цей день має різні назви: Коляда[1]; Вілія[2]; день Багатої Куті[3]; Свята[4] (Тайна) Вечеря,[5] Навечір'я Різдва Христового.

В 988 році князь Володимир почав хрещення Київської Русі. Разом з впровадженням нової віри, впроваджувався і новий календар, де початок громадянського нового року, як і церковного, випадав на 1 вересня. В середині XIV сторіччя в Україні під впливом Литви і Польщі затвердилось літочислення від народження Ісуса Христа, з початком нового календарного та обрядового

---

[1] -М. Костомаров, "Славянская мифология". У кн.: Слов'янська міфологія, (Київ, 1994), ст. 249. Костомаров вважав, що термін "Коляда" походить не від слова "Calendae", як це прийнято в сучасній літературі, а від слова "Іола", яке означало "колесо" - коло сонця.

[2] -про походження слова "Вілія" див. Зенон Кузеля, Словар чужих слів, (Чернівці, 1910), ст. 60. Слово "вілія" (наголос на першому складі) є латинського походження і означає день перед більшим святом, навечір'я.

[3] -Культура і побут населення України, ред. В. Наулко, (Київ, 1993), ст. 162-163.

[4] -Усі вечори від Вілії до Нового Року були святими. Під час цих вечорів заборонялась тяжка праця - люди святкували. В ці вечори, вітаючись, казали "З святим вечором".

[5] -Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край, снаряженной Русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Материалы и исследования, собранные П.П.Чубинским. т. 3, (СПБ, 1982), ст. 262.

року 1 січня. Введений папою Григорієм XIII в 1582 році і прийнятий усіма країнами Західної Європи, "новий стиль" в Україні прийнятий не був. Різдво Христове справляли тут по старому Юліанському календарю.

По християнському церковному календарю святом Введення (21 листопада) починались передріздвяні свята зимового календарного циклу, які закінчувались днем Гната (20 грудня). Кульмінаційний момент зимового циклу народної календарної обрядовості становило Дванадцятидення (Святки) з дванадцятьма Святими вечорами. Ці Святі вечори починались Різдвом Христовим (25 грудня) і йшли через Новий Рік (Маланка чи свято св. Василія Великого - 1 січня) до Водохрещі, або Богоявлення (6 січня). Початок дванадцятиденних святок слід відносити до Навечір'я Різдва (24 грудня).

Основними компонентами народного Різдвяного ритуалу на Україні були: обрядовий стіл, господарська та сімейна магія, культ предків, передбачання майбутнього, величальні обходи і поздоровлення, рядження, веселощі та розваги. Важлива роль, яку відігравала аграрна та родинна обрядовість в святкуванні Різдва, була пов'язана з вірою в можливість вплинути на майбутнє за допомогою магічних дій та церемоній.

Для того, щоб простежити зміни в святкуванні навечір'я Різдва Христового серед українських емігрантів в Канаді, автор вважав необхідним в першу чергу дослідити специфіку святвечірньої обрядовості в Україні. У зв'язку з цим в дисертації розглядається українська святвечірня обрядовість кінця XVIII-початку XX ст. в Наддніпрянщині, Буковині та Галичині.

Головна частина цієї праці побудована на матеріалах інтерв'ю, проведених під час різдвяних свят 1994-1995 років. Матеріал подається здебільшого з уст людей, що згадували про своє "піонерське життя". З ціллю найбільш близької передачі їх розповідей, автор вважав корисним зберегти особливості мови опитуваних. Автор не завжди отримував згоду опитуваних на цитування з посиланням на них, тому в III та IV розділах можна зустріти цитування без посилання на джерело.

Усі інтерв'ю були проведені автором цієї праці в місті Едмонтон (провінція Альберта). Оскільки в Альберті, як і в усій Канаді, мешкають переважно нащадки українських емігрантів з Галичини та Буковини, в роботі розглядається різдвяна традиція українців саме з цих районів. Другий розділ дослідження присвячений різдвяній традиції галичан та буковинців напередодні та під час масової еміграції в Канаду.

Прибувши до Канади, українські переселенці освоювали цілинні землі та починали фармарувати. Третій розділ праці присвячений святвечірній обрядовості українських переселенців під час фармарського періоду їх життя.

В останньому, четвертому розділі розглядається сучасна святвечірня обрядовість українців в Канаді, досліджуються зміни, які відбулись в цій обрядовості на протязі XX століття.

На використання матеріалів інтерв'ю , які автор цієї праці провадив в 1994-1995 рр., дали згоду наступні особи:

Боєчко, Стефан. Народився в селі Стіпка Бучацького повіту в 1912 році. В Редвей переїхав в 1948 році.

Буряник, Аделя. Народилася в 1929 році в Саскачевані. Батьки переїхали до Канади в 1913 році зі Львова.

Буряник, Михайло. Народився в 1918 в Саскачевані. Батьки переїхали до Канади в 1912 році з села Ямниці.

Буряник, Михайло. (син Михайло та Аделі Буряник). Народився в 1957 році в Саскачевані.

Воркун, Оля. Народилася в селі Лази Жешовського воєводства в 1943 році. В Едмонтоні живе з 1960 року.

Голіната, Єлизавета. Народилася в Саскачевані в 1936 році. Дід переїхав до Канади в 1904 році з села Заліщики.

Григор, Марія. Народилася в 1902 році в селі Горошивці в Буковині. Батьки переїхали до Канади в 1903 році.

Кащур, Стефанія. Народилася в 1919 році в селі Лази Ярославського повіту

Львівського воєводства. В Едмонтоні живе з 1960 року.

Козняк, Єлізавета. Народилася в містечку Сода Лейк в 1908 році. Батьки переїхали до Канади в 1903 році з села Лошківка в Буковині.

Королюк, Неллі. Народилася в містечку Чипмен в 1914 році. Батьки переїхали до Канади з Бучачу в 1899 році.

Королюк, Іван. Народився в містечку Мондер в 1909 році. Батько переїхав до Канади з села Завич Бродського повіту в 1898 році.

Лисак, Олекса. Народився в селі Попівці Кременецького району Тернопільського воєводства в 1937 році.

Лисак, Павлина. Народилася в Саскачевані в 1934 році. Батьки переїхали до Канади з Буковини в 1903 році.

Мельничин, Анна. Народилася в містечку Вильна в 1918 році. Батько переїхав до Канади в 1911 році з села Яструбці Сокальського повіту.

Палівода, Софія. Народилась в 1920 році в селі Ліщинці Бучацького повіту Тернопільського воєводства. В Едмонтоні живе з 1952 року.

Соробей, Лідія. Народилась в 1923 році в селі Біла Чортківського повіту Тернопільського воєводства. До Едмонтону переїхали в 1944 році.

Федорків, Галя. Народилася в містечку Спедден в 1918 році. Батьки переїхали до Канади в 1908 році з села Яструбичі Сокальського повіту.

Цинцар, Надя. Народилася в Стрию Жидачівського повіту в 1936 року. З України виїхала з батьками в 1944 році. В Едмонтоні живе з 1948 року.

Юрківська, Стефанія. Народилася в 1923 році в селі Сков'ятин Борщівського повіту Тернопільського воєводства. Батько переїхав до Канади в 1927 році, мати з двома доньками приїхала в 1929 році.

На підставі проведених інтерв'ю та широкого кола етнографічної літератури автор дисертації спробував:

- дати історичну характеристику свята Різдва в західній та східній християнській традиції.
- виділити головні елементи святвечірньої обрядовості українців на Україні до початку XX ст.
- простежити різницю в святвечірній обрядовості українців Наддніпрянщини, Галичини та Буковини.
- дослідити елементи святвечірньої обрядовості, які були перевезені

українськими емігрантами до Канади.

- дослідити зміни, які відбулись в святвечірній обрядовості українських емігрантів Канади, з'ясувати причини таких змін та дати оцінку їх наслідків.

Виходячи з головних цілей цієї праці в дисертації будуть розглянуті слідуючі компоненти народного Різдвяного ритуалу: обрядовий стіл, господарська та родинна магія, культ предків та передбачання майбутнього.

Розділ І. РІЗДВЯНІ СВЯТА: ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ

1. Дохристянське коріння різдвяної обрядовості

Одне з найбільших свят християнства - Різдво - отримало офіційний статус в церкві тільки в четвертому столітті нової ери. В середині століття папа Юлій І оголосив 25 грудня днем Різдва Христового, поклавши, таким чином, край невизначенності щодо справжньої дати народження Христа. Нове свято приходилося на той самий день, коли римські язичники відзначали Dies Solis Invicti Nati - День народження непереможного сонця.[6]

В західних володіннях Римської імперії святкування Різдва Христового 25 грудня мало полегшити перехід на Християнство великої кількості язичників і стати центральною подією цілого сезону новорічних святкувань. В східних володіннях імперії - на грецькому сході - народження Христа відзначалося в День Богоявлення, який святкувався 6 січня. Згодом між західною та східною традиціями було досягнуто порозуміння, коли 25 грудня було визнано як день Різдва на Сході, а 6 січня - як день Богоявлення (але вже без елементів Різдва як такого) - на Заході. В 567 р. собор єпископів в Турсі (Франція) проголосив період між 25 грудня та 6 січня святковим, що було до певної міри

---

[6] -The Pageantry of Christmas. Ed. Stanley Fillmore, (New York, 1963), p. 10.

компромісом у змаганні східної та західної традицій.[7]

Християнський різдвяний сезон наклався з більшою чи меншою точністю на святкові сезони багатьох народів Римської імперії. Він до певної міри виріс на їхньому грунті та дозволив багатьом язичникам органічно увійти в християнство, зберігши при цьому свої передхристиянські традиції. Толерантність до елементів поганства в святкуванні Різдва та інших християнських свят проявлялась церквою не тільки в Середиземномор'ї - на батьківщині християнства, але і в далекій Британії, де св. Августин, діючи за інструкціями папи Григорія I, пристосував різдвяні святкування до традиційних обрядів англосаксів.[8]

В Римській імперії традиція святкування різдвяного сезону склалася під впливом трьох дохристиянських свят: римських календ, Сатурналій та відзначення Дня народження непереможного сонця. Найвизначніший вплив на формування нової традиції мали Сатурналії - найбільш популярний римський фестиваль часів республіки. Він починався 17 грудня і спочатку тривав один,

---

[7] -Patricia Bunning Stevens, Merry Christmas! A History of the Holiday, (New York, 1979), p. 40-41; о. Юліян Я. Катрій, Пізнай свій обряд!, (Нью Йорк - Торонто, 1979), с. 99 -100. Згадкою про колишні розбіжності між східним та західним Християнством у справі святкування Різдва є те, що в Вірменській церкві Різдво Христове до цього часу продовжують святкувати 6 січня. Див. The Pageantry of Christmas, 10.

[8] -Patricia Bunning Stevens, Merry Christmas! The History of the Holiday, p. 42-43; The Everything Christmas Book. Eds. Michelle Bevilacqua and Brandon Toropov, (Mass., 1994), p. 8.

а потім три, п'ять та сім днів. Під час фестивалю відзначалася перемога Сатурна над Юпітером. Сатурн вважався правителем часів золотого періоду володарювання Риму і був тісно пов'язаний у свідомості римлян із сонцем. Згідно з традицією, Сатурн спочатку програв Юпітерові, але під час Сатурналій мав повернутися і повернути колишню славу Римові. Римські Сатурналії увібрали в себе багато елементів давньогрецького свята "Кроня", яке було присвячене богові Хроносу, і в свою чергу успадкувало традиції вавілонського та перського свята "Сакеа".[9]

Святкування Сатурналій носило усі ознаки карнавалу. На короткий період часу люди забували про роботу, господарі і слуги мінялися місцями. Рабам дозволялося не працювати, вони їли найкращу їжу, їм прислуговували господарі, або їхні діти. Влаштовувалися гуляння, грали в азартні ігри, що було назагал заборонено в Римі, їли та пили. В Сатурналіях було багато елементів, які споріднюють їх з різдвяними святкуваннями в християнській Європі. Для керівництва фестивалем обирали жартівливого короля, наказів якого усі мали слухатися, учасники святкувань носили на головах ковпаки. Для прикрас вживалися свічки, які мали відганяти темряву і вітати прихід сонця. Люди обмінювалися подарунками. Як правило, це були свічки та невеличкі ляльки.

Сатурналії майже природно переростали в Римі в свято Нового року (січневі Календи). В 153 р. початок Нового року було пересунуто в Римі з 1 березня на 1 січня. Римські календи відзначалися маскарадом, ситим застіллям

---

[9] -Patricia Bunning Stevens, Merry Christmas! A History of the Holiday, p. 29-30.

і питтям, даруванням подарунків. Найпершими подарунками були зелені гілки дерев, які дарувалися з побажаннями успіхів в Новому році та були присвячені богині плодоріддя та здоров'я Стрені.

Третім потужним джерелом формування Різдвяної обрядовості в Римі стали релігії, пов'язані з почитанням сонця, і серед них - мітріанство, релігія, яка прийшла в столицю імперії з Персії. Первісно Мітра, що вважався богом війни та сонця у персів, був другорядним богом в пантеоні їхнього головного бога - Агура Мазда - джерела доброти і світла. З падінням Перської імперії в четвертому столітті до н.е. культ Мітри поступово висунувся на перше місце, а з поширенням Римської імперії на схід - прийшов до Риму. Мітріанство вважалось релігією воїнів - чоловіків і було принесене до Рима легіонерами в першому столітті н.е.

З почитанням сонця був пов'язаний ще один популярний в Римі культ, який прийшов до столиці імперії з Сірії. Сірійський культ народження сонця був надзвичайно популярний в Римі на початку третього століття н.е., але після вбивства імператора, який надавав йому державну підтримку, поступово занепав. В сімидесятих роках третього століття культ сонця підтримав новий імператор - Авреліан. Він проголосив 25 грудня - згідно з римським календарем день зимового рівностояння - державним святом під іменем Дня народження непереможного сонця. Культ народження сонця і мітріанство були досить тісно пов'язані одне з другим.

Християнське Різдво ввібрало в себе чимало елементів дохристиянських

фестивалів та святкувань не тільки в Римі, де почала складатися традиція його святкування, але також на тих землях, куди християнство прийшло пізніше. Для формування традиції західного Різдва особливе значення мали дохристиянські традиції народів Західної та Північної Європи.

День зимового сонцестояння, що приходиться на 21 грудня, був пов'язаний з періодом відзначень, святкувань та фестивалів у багатьох народів. Первісним людям здавалося, що дні напередодні 21 грудня ставали коротшими через те, що сонце покидало їх. Через те напередодні 21 грудня влаштовувалися церемонії, що мали переконати сонце не зникати, а після 21 грудня святкувалося повернення сонця до людей. Друга половина святкувань природно носила радісний життєстверджуючий характер і була святом сонця, світла та майбутнього врожаю.

Дохристиянська традиція спалення вілійної (юлійної) колоди стала одним з найбільш відомих язичницьких компонентів різдвяних святкувань в середньовічній Європі. Велика кількість свічок, вогняні феєрверки різдвяних святкувань були прямим продовженням традиції спалення вілійної колоди. Обряд спалення колоди у більшості європейських народів був подібним в своїй основі, хоча й різнився в деталях. В Англії напередодні Різдва знаходили в лісі найбільше дерево (особливо цінувався дуб з великим розлогим корінням), викорчовували його й тягли додому, де воно мало горіти, чи принаймні, тліти на протязі усього різдвяного сезону. Підпалювали таке дерево тільки поліном, яке залишилося від минулорічної колоди. Відповідно залишки нового багаття

зберігали на протязі усього наступного року - до нового Різдва.

В Сербії, вже в часах святкування християнського Різдва, дерево затягали до хати, де після передріздвяної скоромної вечері провадили усю ніч біля палаючої колоди. Зранку господар підсмажував на розведенному таким чином багатті свиню й чекав на прихід сільського хлопчика, який посипав усю родину зерном.

Зерно (пшениця) та смажена свиня, які стали майже обов'язковими ознаками святкового різдвяного столу в Європі, були також неодмінними ознаками святкування вілійного сезону у германців та кельтів. В Німеччині напередодні вілійного сезону найбільша в селищі свиня приносилася в жертву Фрею - богові миру та благополуччя, з надією на добрий врожай у наступному році.

Голова дикого кабана (пізніше домашньої свині) була обов'язковим атрибутом кожного різдвяного столу в Британії та Швеції. У деяких народів під час вілійного сезону в жертву приносилися коні. Традиція принесення в жертву коней в дохристиянські часи знайшла свій відбиток в тому, що в Британії 26 грудня коням традиційно робили невелике кровопускання. В цей день церква відзначала день св. Стефана - першого християнського святого, що вважався покровителем коней. Традиція забиття кабана напередодні або під час вілійного сезону та присутність кабанячої голови на святковому столі відбилась в найдавніших західноєвропейських піснях, якими супроводжувалися вілійні святкування - carols. Традиція carols разом з іншими традиціями вілійних

святкувань в Європі була перейнята християнським Різдвом.[10]

На думку деяких авторів, пшениця в вілійних святкуваннях означала торжество життя над смертю, а спалення вілійної колоди означало перемогу світла над темрявою.[11] Важливо відзначити, що забиття домашніх тварин пізньою осінню в Західній та Північній Європі було необхідністю, оскільки їх неможливо було прокормити на протязі усього зимового сезону, а будь-яке святкування під час зими без більшого багаття було просто неможливим.

Традиція відзначення Різдва у народів Європи виросла і розвинулася на міцному фундаменті дохристиянських святкувань і зберегла в собі сліди цих вливів на довгі століття. Разом з тим, основою свята з самого початку стала євангельська розповідь про народження дитини-Христа, яка разом з приписами християнської церкви склала ідейну й обрядову основу сучасного Різдва.

2. Західна традиція християнського Різдва

Перетворення християнства на панівну релігію Римської імперії створило умови для перетворення християнських свят на офіційні - державні. В 529 році

---

[10] Patricia Bunning Stevens, Merry Christmas. A History of the Holiday, pp.43-9;William Muir Auld, Christmas Traditions, pp.41-7, 116-31.

[11] The Everething Christmas Book, p.7.

імператор Юстиніан проголосив Різдво державним святом імперії. Наприкінці шостого століття Різдво прийшло на Британські острови разом з св. Августином - першим архиєпископом Кантербері. На початку дев'ятого століття святкування Різдва було запроваджене в Німеччині на підставі рішень майнцського собору, а в середині десятого століття його запровадив до Норвегії король Гакон Добрий.

В Англії святкування Різдва набули особливої популярності завдяки підтримці двох королів - Альфреда Великого та Генріха III. Ця традиція була продовжена з початками Реформації королем Генріхом VIII. На протязі усього шістнадцятого століття Різдво святкувалося в Британії як важливе державне та церковне свято і супроводжувалося влаштуванням обідів, танцями та виставами. Проти "плотського" характеру свята, за позбавленя святкувань дохристиянських елементів активно почала виступати на початку XVII століття частина англіканського духовенства. З нею солідарізувалися також суперники англіканства - пурітани. Останні поділяли погляди батька німецької реформації - Мартіна Лютера, який різко виступав проти засилля свят та дорожнечі їх проведення. Прихід пуритан до влади в Англії в результаті Англійської революції середини XVII століття призвів до заборони святкових фестивалів в день Різдва.

Як це не дивно, але саме Німеччина, звідки розлився по Європі дух реформації, найкраще зберегла в ранньо-нові та нові часи середньовічні традиції різдвяних святкувань. В Німеччині різдвяний сезон, успадковуючи

традицію вілійних свят, тягнеться з кінця листопада до середини січня. Характерними ознаками німецького Різдва є різдвяні ялинки, спеціальне печиво, солодкі хатки, зліплені з імбирного хлібу, та різдвяні пісні. В Німеччині аскетизм реформації виявився нездатним пригасити життєрадісний дух різдвяних святкувань, хоча й надав старій традиції нові ідеологічні ознаки. Святий Миколай, який, згідно з традицією, розвозив подарунки дітям, був замінений самим Христом, а ініціатива святкування Різдва біля зеленої ялинки була приписана самому Лютеру. В другій половині XIX століття саме німецька традиція сприяла відродженню значення різдвяних святкувань в Англії та витворенню нової традиції Різдва в Америці. Різдвяна обрядовість, що поширилася сьогодні по всій Північній Америці, а відтак і в усьому світі, має багато ознак саме німецького Різдва.

Сучасні форми різдвяних святкувань утвердилися в Канаді під час правління королеви Вікторії (1837- 1901).[12] В першій половині XIX ст. різні етнічні групи Канади святкували Різдво залежно від їхніх власних традицій. Але вже наприкінці XIX століття багато з етнічних традицій зникло і святкування Різдва по всій Канаді відбувалось більш-менш однаково.[13] Перша ялинка з'явилася при дворі королеви Вікторії завдяки її чоловікові - принцу

---

[12] -C. Carver, Canadian Christmas Book, (Toronto, 1975). p. 9-10.

[13] -The Pagentry of Christmas, S. Fillmore, ed., (New York, 1963), pp. 74-77.

Альберту, німцю за походженням.[14] Королева Вікторія ввела ялинку в британське Різдво наприкінці 50-х років XIX ст., а кількома десятиріччями пізніше в практику ввійшли різдвяні картки-поздоровлення.

В сучасному канадійському домі ялинка є такою ж необхідною прикрасою, як і вічнозелені рослини, які вживаються для декорування житла ще з часів Друїдів. Крім зеленого, іншим коліром декорування є червоний, що символізує червоні ягоди, які спроможні пережити холодну зиму.[15] Вогонь в камінах замінив різдвяну колоду, яку колись розпалювали на честь бога Тора. Тепло вогню та запаленої свічки уособлюють в собі людську доброзичливість. Діти на Різдво мають нагоду отримувати подарунки від свого святого охоронця св. Миколая, від імені якого утворилось ім'я Santa Claus.[16] Легенда про те, що св. Миколай входить в хати з подарунками через димохід, може бути пов'язаною з стародавнім звичаєм чистити димоходи перед Святками.[17]

Спільний обід, як центральна подія свята, також зберігся до сьогодення з часів королеви Вікторії. Певної кількості страв під час святкового обіду канадці не дотримуються, але обов'язковими на святковому столі є страви з м'яса. В різдвяному меню одного з ресторанів Ванкувера 23 грудня 1916 року перераховуються слідуючі м'ясні страви: смажені індики, кури, гуси, смажена

---

[14] -Annie H. Foster, High Days and Holidays in Canada, (Toronto, 1956), p. 82.

[15] -The Everything Christmas Book, p. 19.

[16] -M. Ebon, Saint Nicholas: Life and Legend, (New York, 1975), p. 3.

[17] -The Pageantry of Christmas, p. 18.

свинина, м'ясний пиріг.[18] В сьогоденному різдвяному меню центральне місце посідає смажений індик.[19] Спосіб приготування індика з початку століття практично не змінився.[20]

Серед посуду, який подається на Різдвяний стіл, виділяється великий скляний келих, який є згадкою про старонімецьку різдвяну традицію пити за здоров'я усіх присутніх.

На канадському різдвяному столі, як правило, можна знайти сливовий пудінг, бараболяне пюре, різні овочеві салати, в тому числі й заливний салат з капустою, м'ясні тістечка, різні торти та кондитерські вироби. Традиція випікати торти та печиво має дуже давню історію: в Англії різдвяні торти роздавались бідним, які співали колядки на вулицях. Різдвяна музика та різдвяні колядки також є необхідними атрибутами сучасного канадійського Різдва.

---

[18] -C. Carver, Canadian Christmas Book, p. 71.

[19] -Festive Cookbook, Your Christmas, (London, 1978), p. 23-28.

[20] -Hugh A., Dempsey, Christmas in the West, (Saskatoon, 1982), pp. 98-100.

Розділ II. ТРАДИЦІЯ УКРАЇНСЬКОГО РІЗДВА

1. Обрядовість передріздвяного дня

Інтерпретації проблеми

Свята зимового та літнього сонця відомі у багатьох народів Європи та інших частин світу починаючи з періоду раннього металу. Поширенню культа сонця сприяв розвиток землеробства, де сонце виступало головним джерелом тепла а значить і родючості. Завдяки цьому всі річні звичаї та обряди пов'язувались в свідомості людей з двома поворотними моментами землеробського року: зимовим і літнім сонцестоянням, як відображенням боротьби двох сил - дня і ночі; літа і зими. Народною основою різдвяних свят була наївна віра в можливість забезпечення за допомогою різних магічних дій доброго врожаю, приплоду худоби, здоров'я членів родини, а в основі річного циклу календарних обрядів лежала селянська праця, матеріальне виробництво.

В 388 році свято народження Христа офіційно було відокремлено св. Іваном Золотоустом від свята Богоявлення, яке лучило народження і хрещення Христа. Як і на Заході, на Сході християнське Різдво вібрало в себе ті народні свята, які воно собою замістило. Старослов'янські святки, які тривали з останніх чисел грудня до закінчення першого тижня січня, були присвячені

закінченню зимових робіт та підготовці до весни. Обрядовість цих Святок складалась з вшанування сонця та надприродних сил, від яких залежало повсякденне життя, як господарське, так і чисто людське. Через це важливими елементами цих святкувань були містичні елементи: ворожіння, забобони, магія, віра в можливість надприродними засобами здобути бажаного результату. Ця давня віра східних слов'ян була трансформована церквою в свято народження Христа. Не зважаючи на те, що свято Різдва Христового було розповсюджене по всій території Київської Русі та міцно ввійшло в народний побут, воно не було спроможне одразу викорінити язичницьку традицію стародавніх слов'ян. На Русі на довгі сторіччя встановилося двовір'я, яке справило поважний вплив на різдвяну традицію українців.

Сучасне різдвяне коло в православній церкві триває на протязі 80 днів, починаючись днем після св. Пилипа і закінчуючись днем Стрітення Господнього.

Б. Рибаков переконливо показав, що стародавні слов'яни мали культ сонця, одним з проявів якого на ранньому етапі було поклоніння Дажьбогу з пізнішим встановленням сонячного календаря.[21] Про присутність елементів язичництва в святкуванні українцями християнських зимових свят писав в свій час і М. Драгоманов.[22] Хр. Ящуржинський, Т. Гонтар та А. Пономарьов[23]

---

[21] -Б. Рыбаков, Язычество древних славян, (Москва, 1981) ст. 434, 530.

[22] -М. Драгоманов, "Ученая экспедиция в Западнорусский край", в кн.: М. П. Драгоманов, Вибране, (Київ, 1991), ст. 268.

основою 12-денного зимового святкового періоду вважали початок нового сонячного року. Я. Головацький, що досліджував культуру українців Карпат, також пояснював релігійне значення свята Коляди стародавнім поклонінням сонцю. Цю ж точку зору поділяли Н. Петров та Д. Антонович.[24]

Крім вчених, що бачили в святкуванні Коляди свято одного небесного світила, були й ті, що вбачали в них культ місяця нарівні з культом сонця, вважаючи, що найдавнішими святами слов'ян були місячні свята.[25] К.Сосенко, наприклад, час Різдва вважав часом вшанування сотворіння світа та найвищого єства в троякій його прояві: Сонця, Місяця і Господа. Їжу, яка була жертвою цьому найвищому єству, він поділяв на первісні земні плоди (зерна та овочі) та на хлібні жертви.[26]

Трактування Святок, як вшанування тих явищ природи, від яких залежав майбутній врожай, та їхню характеристику, як виробничо-хліборобського свята,

---

[23] -Хр. Ящуржинский, "Культ хлеба в Малорусских колядках", Киевская старина, т.14, 1893, ст. 408-416; він же, "Белорусскія колядки", Киевская старина, т. 2, 1889, ст. 477-485; А. Пономарьов, Українська етнографія, (Київ, 1994), ст. 288; Т. Гонтар, Народне харчування українців Карпат, (Київ, 1979), ст. 94.

[24] -Н. Петров, "О народных праздниках в Юго-Западной России". У кн.: Труды Кіевской духовной академии, (Киев, 1871), ст. 593; Д. Антонович, "Передхристиянська культура українського народу", у кн.: Українська культура, (Київ, 1993), ст. 195.

[25] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, (Київ, 1978), ст. 18.

[26] -К. Сосенко, Різдво-Коляда і Щедрий Вечір, (Київ, 1994), ст. 168.

обгрунтував В.Чичеров.[27] І. Нечуй-Левицький в народному святкуванні світлих сил і благанні від них будучого врожаю бачив відзначення початку нового хліборобського року.[28] При цьому він виділяв два головних елементи поклоніння: вода та хліб. На думку О. Курочкіна обряди та звичаї Святок мали спільну цілеспрямованість - забезпечити шляхом чудодійних засобів успіх врожаю, родючість худоби, здоров'я і добробут людей.[29]

За гіпотезою В. Проппа[30], провідною ідеєю, що лежала в основі Святок, було поминання померлих родичів. Одним з доказів цього Пропп вбачає у звичаї ділитися Святою вечерею з померлими родичами, палити солому на дворі і "гріти покійних, які встають з землі". До того ж слово "колядувати" він перекладає не як "перші дні місяця", а як "кликати" померлих. Таким чином виходило, що дванадцять днів Святок були святами поминання померлих з їх кликанням та проводами 6 січня - на Водохрещу. В цей день люди намагались швидше піти з річки, не відкривали вікна, як робили це на Святвечір, а закривали їх, щоб душі померших не лишилися в хаті після святкових днів. Покійні родичі, в свою чергу, повинні були віддячити за прийом добрим врожаєм, оскільки в свідомості стародавніх хліборобів існувала віра в те, що

---

[27] -В. Чичеров, Зимний период русского народного земледельческого календаря. XVII-XIX вв., (Москва, 1957), ст. 10; Див. також Митрополит Іларіон, Дохристиянські вірування українського народу, (Вінніпег, 1981), ст. 265-267.

[28] -І. Нечуй-Левицький, Світогляд українського народу, (Київ, 1993), ст. 40.

[29] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 121.

[30] -В. Пропп, Русские аграрные праздники, (Ленинград, 1963), ст. 16-17.

померлі сприяли доброму врожаю.[31] Цю ж теорію вічного зв'язку між померлими та живими членами одного роду поділяли В. Петров[32] та Б. Рибаков[33]. В протилежність В. Проппу, Р. Данковська[34] виділяє тільки один поминальний день з дванадцяти. Ним вона вважає день Святої вечері, коли до рідні, кумів, хресних батьків діти розвозили вечерю в санях. Там їх родичі пригощали своєю вечерею: узваром та кутею. По поверненні дітей додому зі словами "усім, котрі живі, хай легенько згадається, а мертвим - царство небесне", всі сідали за стіл, де по померлих горіла свічка, для них резервувалось порожнє місце з порожнею тарілкою, на ніч залишалась їжа. Таким чином, дослідниця вважала, що святвечірня їжа не виступала, як жертва богам (сонцю чи місяцю), а була поминками по померлим. На належність Святої вечері до поминальних обрядів вказували також Хв. Вовк[35] та М. Дикарьов[36].

В радянській літературі для Дванадцятидення існували два хронологічно

---

[31] -Б. Рыбаков, Язычество древних славян, ст. 425.

[32] -В. Петров, "Обрядовий фольклор календарного циклу та його общинно-виробничі основи", Народна творчість та етнографія, 1, (Київ, Наукова думка, 1966), ст. 32.

[33] -Б. Рыбаков, Язычество древних славян, ст. 276.

[34] -Р. Данковська, "Санки в обряді "вечері"", в кн.: Матеріяли до етнології й антропології, том. XXI-XXII-ч. I, (Львів, 1929), ст. 19.

[35] -Ф. Волков (Вовк), Студії з української етнографії та антропології, (Прага, 1928), ст. 338-353.

[36] -М. Дикарев, "Малорусское слово "паляниця" и греческое "пеланос"", Киевская старина, т. 10, 1899, ст. 31-49.

обумовлені визначення: "дорадянські новорічні святки" та "святкування Нового Року в радянський період". Визнаючи присутність певних "чаклунських дій" в обрядовості Святої Вечері в "дорадянських новорічних святках", радянська історіографія, особливо 60 - 70-х рр., твердила про повне зникнення подібних дій, починаючи з осені 1917 року.[37] В обставинах атеїстичного суспільства акцент з "Різдвяних Святок" був перенесений на "Новорічні Святки", з центральною датою не 25 грудня, а 31 грудня. В умовах радянської влади на Україні головним елементом свята Нового року стала ялинка, до якої пізніше приєдналась Дід Мороз та Снігуронька.[38]

Намагаючись позбутись "релігійних пережитків", радянський уряд намагався заборонити Святу Вечерю, колядування, щедрування та посипання. В той самий час заклик святкувати "по - новому" з наголосом на Новий рік, як єдине, дозволене урядом зимове свято, не спрацьовував.[39] Тоді було прийнято рішення "відродити традиційне колядування та щедрування", але в новому соціалістичному вигляді. В Буковині, наприклад, 31 грудня на одному з вечорів-зустрічей передовиків виробництва рівно о дванадцятій годині ночі з'являлись засівальники, які обсипали присутніх зерном.[40] Якщо в дореволюційному селі обряди колядування, щедрування й засівання існували відокремлено один від

---

[37] -Свята та обряди Радянської України, ред. О. Кувеньова, (Київ, 1971), ст. 143.

[38] -Там же, ст. 151.

[39] -там же, ст. 150.

[40] -там же, ст. 157.

одного, то тепер вони виконувались лише в новорічну ніч та в перший день Нового року.[41]

Обрядовість Пилипівського посту

Сорокаденний Пилипівський піст розпочинався днем св. Пилипа 15 листопада і тривав до 25 грудня. 14 листопада були заговини - люди ходили в гості самі, приймали гостей і намагались "з'їсти наперед". 24 грудня був останній день Пилипівського посту.[42] В цей день намагались дотримуватись посту навіть ті, хто не постив під час нього. День перед Святою вечерею не їли і не пили навіть діти.[43]

Про настрій пересічної людини під час посту і після повернення до звичайного режиму харчуваннння дає уявлення один з Різдвяних віршів XVIII ст.[44]:

Слава Богу, того ми тепер дождались,
Що за шість недель с ковбасою впять повидались.

---

[41] -там же, ст. 156.

[42] -М. Влад, Стрітеннє, (Київ, 1992), ст. 99.

[43] -Т. Гонтар, Народне харчування українців Карпат, ст. 94.

[44] -"Рождественскія вірши в списке XVIII ст.", Киевская старина, т. 1, 1889, ст. 242.

Лиш почули, що Різдво вже не за горами,

Не схотіли більше сидіти над огірками.

В Галичині під час Пилипівського посту їли кулешу, борщ, капусту, печену бараболю, огірки.[45] В Буковині дотримуватись Пилипівського посту було легко, оскільки в багатьох родинах, через бідність, дні посту не відрізнялись від звичайних. Під час Пилипівського посту утримувались не тільки від скоромного, але і, за церковними приписами - від розваг. Так, газета "Буковина" в одному з повідомлень про дозвілля молоді зазначала, що "парубки і дівчата мають кожної неділі танці в корчмі, крім посту перед....Різдвом".[46]

В день Святої вечері взагалі нічого не їли аж до першої зірки.[47] Цікаво, що постити в першу чергу вимагалося не від старих, а від молодих. Всі молоді, парубки і дівки мусили постити, а "старі вже не конче, бо люди кажуть: "на святий вечір долі постяться".[48] Дотримування посту входило в одну з вимог зустрічі християнського Різдва. Головна різниця в їжі періода посту та після нього була заборона їсти м'ясо під час посту, та дозвіл їсти м'ясо після нього.

---

[45] -O. Kolberg, Pokucie, (Krakow, 1882), p. 76.

[46] -"З Угорської Руси", Буковина, (Чернівці, 1889), 17 серпня, ст. 3-4.

[47] -Ibid., 83; U. Janicka-Krzywda, Rok Karpacki, (Krakow, 1988), p. 14.

[48] -Я. Пастернак, "Звичаї та вірування в с. Зіболках, Жовківського повіту", у кн.: Матеріяли до етнології й антропології, том. XXI-XXII-ч. 1, (Львів, 1929), ст. 326.

Ось такими словами "всяк християнин" зустрічав радість Різдва Христового:[49]

"Христос Родився, Мир возвеселився.

Всяк християнин уминає ковбаси.

Діди, баби, пиво, меди,

Горилку варену кухликом п'ють,

За книшами труть свинину печену."

К. Сосенко пояснював відсутність будь-яких м'ясних страв, а тим самим і жертв, на Святий Вечір тим, що не було "кривавих жертв у стариннім, правдиво українськім культі."[50] Більшість дослідників, однак, вважає, що м'ясні жертви первісно існували. Про присутність жертв у слов'ян писав А. Афанасьев. Як приклад, він наводив Коляду, коли на честь Перуна, який засвічує сонце, приносились 2 жертви: козел (для Тора) і свиня (для Фрейра).[51] З домашньої птиці найбільшою популярністю у слов'ян-язичників користувалась курка, яка разом з півнем часто вибиралась як жертви богам. Пізніше до м'яса, як звичайної жертви, приєднався і хліб, що згодом повністю

---

[49] -К. Белсуновскій, "Малорусскія рождественскія вирши", Киевская старина, т. I, 1889, ст. 234.

[50] -К. Сосенко, Різдво-Коляда і Щедрий Вечір, ст. 159.

[51] -А. Афанасьев, Поэтіческія воззренія славян на природу, т. II, (Москва, 1868), ст. 257.

замінив собою м'ясні жертви, на що вказують хлібні вироби у вигляді тварин. М. Сумцов припускав можливість вживання сиру, як предмета жертвоприношення, що відповідало скотарському побуту індо-європейських народів.[52]

Дванадцятидення

За тиждень перед Святою Вечерею господині чистили, мили, прибирали у хаті, господарі прибирали на обійстю та вичищували стайні. Хто був спроможний, купував новий одяг, хто не міг собі цього дозволити - Святвечір проводив в старому, але чистому одязі. Час Святок кожний намагався перебути з родиною.[53]

Святовечірній день за давнім звичаєм починався розпалюванням в печі дванадцяти колод, наготовлених дванадцять днів наперед.[54] Вогонь з колод був потрібен для приготування дванадцяти святвечірніх страв. Всі страви мусили бути готовими до появи на небі першої зірки, коли до хати входив

---

[52] -Н. Сумцов, "Сыр в повериях и обрядах", Киевская старина, т. 1, 1889, ст. 28-46. Ідучи за Сумцовим, можна припустити, що вареники з сиром виконували колись функцію жертви.

[53] -"Звичаї на Різдво", Неділя, (Чернівці, 1895), 3 жовтня.

[54] -А. Афанасьев, Поэтическія воззренія славян на природу, т. III, (Москва, 1869), ст.743; А. Пономарьов, Українська етнографія, ст. 287.

господар і повідомляв про початок Святого Вечора.[55] Після цього син господаря, або сам він вносив солому, яку стелили по хаті, та сіно, яким покривали стіл і землю під столом. Господар заносив сніп і ставив його на покутті під образами. Господиня на сіно ставила горщик з кутею та з узваром. Узвар накривала хлібом, а кутю паляницею, або книшем. Під образами світили свічку і курили ладаном.

За стіл сідали по старшинству: господар, старший син, діти - по віку, господиня, робітники та бідні люди, які не могли справити свою власну вечерю. К. Сосенко дає таку зауважу відносно головування за столом під час Святої вечері: коли господар помирав, а вдова сама з дітьми святкувала вечерю, то головою столу був старший син, а коли такого не було, його місце займав хтось найстарший з роду.[56] Під час вечері, як і на протязі усього передодня Різдва, виконувались певні магічні дії, які мали сімейну чи господарську спрямованість, або були пов'язані з культом померлих. Сіно та солому, як сміття, ніколи не викидали, а збирали через всі святки, та палили.[57] В цілому, на відміну від середньовіччя, де стіл виконував функцію домашнього жертовника, в XIX ст. Свята вечеря була символом домашнього вогнища.

Після вечері о дванадцятій годині ночі люди, як правило, ішли на церковне богослуження, потім колядували, зранку доїдали пісні залишки

---

[55] -О. Воропай, Звичаї нашого народу, (Мюнхен, 1958), ст. 68; І. Нечуй-Левицький, Світогляд українського народу, ст. 40.

[56] -К. Сосенко, Різдво-Коляда і Щедрий Вечір, ст. 120.

[57] -Н. Сумцов, "Сор", Киевская старина, т. 5-6, 1889, ст. 492-493.

Святої вечері, а потім розговлялись капустою з м'ясом. Скоромна їжа готувалась в той самий час, що і святвечірні страви, що було пов'язано з забороною різати, рубати чи кришити їжу в перший день Різдва. М. Номис, описуючи Святки в своєму селі, зауважив, що робити це вважалось за великий гріх і якраз тому першою стравою на розговління була "капуста", яка була порізана перед заквасною - восени.[58]

Вечір 31 грудня називався "щедрим", а вечеря перед Водохрещам - "голодною кутею". Основні елементи ритуалу вечері на "голодну кутю" повторювали ті, що були на "багату": кликали мороз, підкидали кутю щоб бджоли роїлись. На "голодну кутю", як і на "багату", за прикметами погоди визначали перспективи врожаю на майбутнє. Після вечері "проганяли кутю" - стріляли з рушниць чи зачинали великий галас. Цей обряд виконував функцію відлякуваннння "нечистої сили". В той самий час це був знак для душ померлих, що час бути разом з живими закінчився, щоб вони відходили. Назагал, в психології селянина існував страх перед покійниками і їхнє вторгнення в життя живих допускалося лише на певні свята. Поза тим вони "мусили знати своє місце" і не вмішуватись в життя живих. Через це коли йшли на кладовище із словами "тоді із могили встанеш, в хату ввійдеш, як цей мак збереш", обсипали дім та могилу померлого маком.[59]

---

[58] -М. Номис, "Різдвяні святки", Основа, т.6, 1861, ст. 21-38.

[59] -И. Беньковский, "Смерть, погребение и загробная жизнь по понятиям и верованию народа", Киевская старина, т. 9, 1896, ст. 229-261.

Обряд "проганяння куті" означав закінчення зимових свят.

Ворожіння господарського та родинного характеру

В основі багатьох звичаїв передодня Різдва лежала ініціальна магія ("магія першого дня"), пов'язана з народним віруванням в існування особливих днів, які могли визначити долю всього року. Одним з таких днів вважався день напередодні Різдва. У зв'язку з цим, все, що стосувалось обрядового столу в день Святої вечері набувало чудодійної сили. Господарі Наддніпрянщини викладали під стіл сокири, пили, коси - щоб залізо цілий рік не ржавіло; чересло і леміш - щоб мерці не прийшли, бо вони бояться заліза і т. д. На столі вони клали часник і ручку від плуга - щоб миші не псували хліба на полі. В Галичині також побутував звичай на стіл під сіно класти овес, горох та пісок - щоб збіжжя родило, як пісок. Крім сіна, під обрус клали бараболю, мак і часник.[60] В Галичині клали одну головку часнику на стіл чи три головки часнику і дванадцять цибулин в сіно.[61] В народі часник та цибулю порівнювали з зміїною травою, яка мала сили відганяти злі духи та хвороби. Це пояснювало популярність часнику та цибулі як чудодійних страв.

Чудодійної сили набувала і сама Свята вечеря, а всі події під час неї

---

[60] -Т. Гонтар, Народне харчування українців Карпат, ст. 94.

[61] -А. Афанасьев, Поэтическія воззренія славян на природу, т. II, ст. 569.

розцінювались, як пророцтво.[62] Так, наприклад, коли під час вечора дивились в вікно і відображення когось з присутніх не бачили за столом, а на його місці стояв туман, вважалось, що то був знак, що слідуючої Вілії ця людина не дочекається.[63] Крім того, з цим днем були пов'язані прогнози і ворожіння аграрного та сімейного характеру: врожайний рік пророкувався при зоряній Святвечірній ночі, довге життя обіцялося тому, хто витягав з сіна довгу стеблину та навпаки. Врожай майбутнього року пророкували також по горінню свічки: для кожного присутнього на Святій вечері пекли маленький хліб, в який встромляли свічку. У кого швидше згорала свічка, у того мав бути менший врожай.[64]

Існували також заборони: не пити воду, бо буде хотітись пити в жнива, не спати: "хто спить, той спасіння проспить", не виходити з хати до кінця вечері і т. д.[65] Остання заборона пояснювалась віруванням в те, що в Святий вечір злодії виходять на вулицю красти і через те всі чесні люди мусять бути присутніми на вечері.[66] В Східній Україні та Галичині існувало повір'я, що під

---

[62] -Культура і побут населення України, ст. 163; О. Воропай, Звичаї нашого народу, ст. 66.

[63] -И. Беньковский, "Смерть, погребение и загробная жизнь по понятиям и верованию народа", Киевская старина, т. 9, 1896, ст. 229-261.

[64] -O. Kolberg, Pokucie, p. 83.

[65] -Я. Пастернак, "Звичаї та вірування в с. Зіболках, Жовківського повіту", у кн.: Матеріяли до етнології й антропології, т. XXI-XXII-ч. I, (Львів, 1929), ст. 329.

[66] -там же, ст. 326-329.

час вечері не можна класти на стіл ложку, бо буде спрага під час жнив, чи буде боліти поперек.[67] По ложці також судили про нареченого і навіть про довжину життя: коли під час Святої вечері в когось падала ложка - то був знак, що в наступному році ця людина захворіє, або, навіть, помре.[68] Немиті ложки після вечері служили дівчатам для гадання: вони виходили на вулицю і стукали ложками. Звідки вони чули гавкіт собаки, звідти мав прийти і наречений.[69]

До ворожінь господарського характеру Наддніпрянщини можна віднести кликання злих сил природи; підкидання куті під стелю; гадання про погоду ("На вілію ніч зірчана - до приплоду худоби та врожаю на ягоди"), будучий врожай;[70] сидіння посеред хати в тиші з наступним побажанням щоб так само тихо сиділи рої; лежання на сіні з побажанням розродитися коровам; зарубування порогу сокирою.[71] В Галичині господар забивав сокиру зі словами: "Аби так у моїх ворогів рот був замкнутий, як ця сокира міцно забита", чи "аби моїм ворогам так рот замкло, як ці двері позамкнені".[72]

Крім зарубування сокири, господарська магія в Галичині включала в себе

---

[67] -Т. Гонтар, Народне харчування українців Карпат, ст. 97.

[68] -U. Janicka-Krzywda, Rok Karpacki, p. 14.

[69] -O. Kolberg, Pokucie, p. 81.

[70] -М. Костомаров, "Славянская мифология", у кн.: Слов'янська міфологія, (Київ, 1994), ст. 251. Автор описує ворожіння на майбутній врожай так: закидуючи голову назад, беруть соломинку з снопа ротом і дивляться, якої довжини дістали - такий добрий/поганий мав бути і врожай)

[71] -Культура і побут населення України, ст. 163.

[72] -J. Schnaider, Lud, p. 21.

елементи подібні до Наддніпрянщини: підкидання куті,[73] закликання мороза, гадання на погоду, гадання про будучий врожай на льон та витягання стебла сіна з-під обруса, квохкання дітей під столом - щоб кури неслись та годування худоби в стайні. Крім ділення з худобою спільної їжі, господар медом малював межи очима кожній тварині хрестики, які виконували роль оберегів.[74] В цей день до худоби була подвійна увага, бо, як і все навкруги, вона набувала чудодійної сили та була спроможна розмовляти вночі про народження Христа. Парубки навіть спати йшли в стайню, щоб підслухати ті розмови.[75]

Після годування худоби Святою вечерею господар повертався до хати, відкривав вікно, та кликав градівника, бурю та мороз в гості їсти куті. О. Воропай вказує на трикратне кликання мороза, вітру та вовка.[76] Кликання вовка може бути пояснене тим, що грудень, січень і лютий в старовину називались вовчими місяцями. Така назва йшла від уявлення зими в вигляді вовка, яка нападала на все живе і мертвила його гострими зубами.[77] Загальною ідеєю такого кликання-запрошення було бажання розділити разом їжу під час вечері, а коли запрошені не приходили, то вони не мали права

---

[73] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 61.

[74] -О. Воропай, Звичаї нашого народу, ст. 69. Цей елемент господарської магії був характерним для усіх трьох регіонів України.

[75] -П. Чубинський, Труды Этнографическо-статистической Экспедиціи в Западно-русскій край, т.3, ст. 264; Н. Петров, О народных праздниках в Юго-Западной Россіи, ст. 595.

[76] -О. Воропай, Звичаї нашого народа, ст. 71.

[77] -А. Афанасьев, Поэтическія воззренія славян на природу, т. III, ст. 664.

приходити і під час року псувати новий врожай.

До господарської магії в буковинській Святій вечері відносились "квокання" дітей під столом,[78] (аби велися курчата), підкидання куті під стелю з надією на добрий рік на бджоли, годування худоби стравами Святої вечері.

В усіх трьох регіонах існував ритуал, побудований за принципом магічної аналогії (подібне викликає подібне), коли господар виставляв перед собою пироги і питав жінку і дітей, чи вони його бачать. Вони казали "ні", на що він з задоволенням відповідав: "Дай же боже, щоб ви мене і позарік не бачили із хліба".[79]

Підкидання куті під стелю можна вважати головною магічною дією, яка носила господарську спрямованість. Сідаючи за стіл, господар брав першу ложку куті і підкидав її під стелю, а по прилиплих зернах всі вгадували, як будуть роїтися бджоли.[80]

До бджол ставлення було особливе не тільки через те, що вона давала мед, який широко вживався в господарстві, але і через те, що з воску робили обручку, яку одягали на палець померлого, та хрестик, який давали в руку

---

[78] -"Нравы, обычаи, загадки, пословицы, суеверия и пр. буковинско-русского народа". У кн.: Записки Юго-Западного отдела императорского русского географического общества, т. II, ст. 160.

[79] -Л. Артюх, Українська народна кулінарія, (Київ, 1977), ст. 104; И. Беньковскій, "Поверья, обычаи, обряды, суеверия и приметы, приуроченные к "Риздвяным святкам"", Киевская старина, т. 1, 1896, ст. 1-29.

[80] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 64; Л. Артюх, "Українська кухня", у кн.: Українська минувшина, (Київ, 1994), ст. 106.

померлого.[81] Крім цього бджоли вважались святими, оскільки вони працювали заради воска, з якого робили церковні свічки, а віск служив єдиною, дозволеною християнством, жертвою богові.[82] Через це мертвих бджол, наприклад, ніколи не викидали, а завжди закопували, тобто хоронили.[83] Н. Сумцов писав: "В Малоросії та в Галіції бджоли розводяться легко... Селянин любить "божу муху", оскільки маленька пасіка дає меду на Спаса та воску на благодарственну свічку Божу".[84] В Галичині іноді по прилиплих до стелі зернах рахували скільки душ померлих з родини прийде того вечора на Святу вечерю.[85] Крім одноразового підкидання трьох ложок куті, могло бути триразове підкидання.[86] В цьому випадку просилось за коні, вівці, корови, воли. В підкиданні куті Я. Пастернак бачив скотарську спрямованість магічної дії, де в ролі магічного знаряддя виступав хліборобський символ.[87]

---

[81] -И. Беньковский, "Смерть, погребение и загробная жизнь по понятиям и верованию народа", Киевская старина, т. 9, 1896, ст. 229-261.

[82] -Н. Сумцов, "Культурные переживания", Киевская старина, т.3, 1890, ст. 326.

[83] -В.Ястребов, "К поверьям относительно пчел", Киевская старина, т. 2, 1897, ст. 65-66.

[84] -Н. Сумцов, "Домашнее изготовление свечь", Киевская старина, т. 3, 1889, ст. 674.

[85] -В. Гавриш, Моя Канада і я, ст. 21.

[86] -О. Kolberg, Pokucie, p. 83.

[87] -Я. Пастернак, Звичаї та вірування в с. Зіболках, Жовківського повіту, ст. 328.

Культ предків

На протязі усього святовечірнього дня мав існувати невидимий зв'язок між живими та померлими. За померлих із словами "Нехай же легенько згадається всім померлим, царство небеснеє, а нам на здоров'я",[88] "Дай нам Боже здоровля, а померлим царство небесне"[89] піднімалась і перша чарка. Іноді чарка піднімалась за усіх членів родини, хто не міг бути присутнім за столом, навіть, коли вони були живі - "Згадайся легенько нашим".[90]

На протязі усіх Святок на підвіконні стояла "жива" свічка, склянка з водою, чи медом, або лежав хліб із свічкою. Це було пов'язано з вірою в спроможність душі на протязі перших трьох днів після смерті, на дев'ятий, сороковий день, через рік, та на Святки прилітати до дому.[91] (В зібраних В. Гнатюком народних віруваннях про душі померлих, зокрема зазначається: "По похороні прилітає душа до хати і вечеряє. Потому навідується до дому в ті дні, коли її поминають.") Також існував звичай в ніч після похорону на місце, де

---

[88] -М. Номис, "Різдвяні святки", Основа, т. ", 1861, ст. 49-72.

[89] -И. Беньковский, "Смерть, погребение и загробная жизнь по понятиям и верованию народа".

[90] -М. Крамаренко, "Різдвяні святки на Черноморії", НТШ, Етнографічний збірник, т.1, 1895, ст. 1-3.

[91] -про звичай класти на підвіконня склянку з водою чи з медом див. М. Васильев, "Малорусские похоронные обряды и поверья", Киевская старина, т. 8, 1890, ст. 318-322; И. Беньковский, "Смерть, погребение и загробная жизнь по понятиям и верованию народа", Киевская старина, ст. 229-261.

лежав покійний, ставити чарку меду і хліб з сіллю тому, що, згідно з повір'ям, три дні душа ще жила в хаті, пила мед та їла хліб.[92]

Під час Святок на підвіконня ставили свічку та їжу також щоб душам було видно, де дім, та, щоб було чим поживитись. Хр. Ящуржинський наводить слідуюче народне пояснення цього звичаю: "Після смерті, ставлять на підвіконня хто воду, хто мед - душа прибіга, чи янгол прилетить, душа та, води, кажуть, і нап'ється."[93] Він також наводить приклади залишання куті для покійних в мисках та подає щедрівку, яка дає уявлення про переплетення в народній свідомості язичницьких та християнських мотивів різдвяних святкувань:[94]

Ой сів Христос вечеряти,

Щедрий Вечір, Святий Вечір.

Прийшла до його та Божая Мати:

-Оддай, Сину, та райські ключі.

Щедрий Вечір, Святий Вечір.

Одімкнути рай і пекло,

---

[92] -В. Гнатюк, "Останки передхристиянського релігійного світогляду наших предків", у кн.: Володимир Гнатюк, Вибрані статті про народну творчість, НТШ, Філологічна секція, т. 201, (Ню Йорк, 1981), ст. 230.

[93] -Хр. Ящуржинскій, "Остатки языческих обрядов, сохранившихся в малорусском погребении", Киевская старина, т. 1, 1890, ст. 130-132.

[94] -Хр. Ящуржинський, "Причинки до пізнання культу предків на Україні", у кн.: Записки наукового товариства імені Шевченка, т. 111, 1912, ст. 2.

Випусти грішні душі.

Щедрий Вечір, Святий Вечір.

В присутність душ під час Святої вечері настільки вірили, що навіть, коли сідали, дмухали на своє місце, щоб не сісти на душу померлого родича.[95] Щоб нагодувати душі, залишали порожню миску та порожнє місце за столом. Годували душі і вночі. Для цього їжу залишали на ніч. Тоді посеред стола стояла кутя і горіла свічка "щоб напомацьки душі не їли".[96]

К. Сосенко залишання мисок, ложок, куті пояснював тим, що коли прилітають душі, "вони їх лижуть і збирають, вдовольняються тими окрушками й тішаться Святою Вечерею".[97] Однак, за уявленнями наддніпрянських українців, душі - "це є дим, пара, хмара"[98] і через це вони не можуть їсти, як живі люди, а можуть насититись тільки запахом їжі. Подібні уявлення про душу існували і у галичан: "душі їдять і п'ють, але ні страв, ні напитків не зменшується, тому що вони їдять і п'ють не самі страви й напитки, лише пару,

---

[95] -Митрополит Іларіон, Дохристиянські вірування українського народу, ст. 259-260.

[96] -Інтерв'ю з п. Стефаном Боєчком, 29 листопада 1994 року.

[97] -К. Сосенко, Різдво-Коляда і Щедрий Вечір, ст. 111.

[98] -"Малорусская похоронная причеть и мифическое ее значение", Киевская старина, т. 9, 1885, ст. 73-84.

що йде з них."[99]

Крім залишання вечері, існував звичай розносити вечерю з книшів, паляниць і пирогів до родичів, кумів, баби повитухи, а хрещениками - до хресних батьків.[100] Яка б їжа не входила до складу вечері, там обов'язково мусили бути кутя та узвар. Через це вечерю часто називали "кутейною".[101] В Галичині вечеря називалась "колядою". Коли господар приходив до родичів з колядою, то він казав : "Просимо на вечерю". Коли з колядою приходили діти, то вони казали: "Просили тато і мама і я прошу до нас на вечерю". У відповідь, їм давали свою вечерю.[102]

В традиції носити страви до родичів та близьких розкривається не тільки народно-побутове тлумачення Святок, як сімейного свята, але й глибока віра в постійно існуючий зв'язок між живими та померлими. І. Манжура наводить приказку, згідно з якою як увірветься традиція ношення вечері, наступить і кінець світу:[103]

---

[99] -В. Гнатюк, Останки передхристиянського релігійного світогляду наших предків, ст. 230.

[100] -М. Крамаренко, "Різдвяні святки на Чорноморії", НТШ, Етнографічний збірник, т. 1, 1895, ст. 1-3.; І. Нечий-Левицький, Світогляд українського народу, ст. 40; О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 65.

[101] -А. Афанасьев, Поэтическія воззренія славян на природу, т.III, ст. 743.

[102] -Ibid., 83; J. Schnaider, Lud, p. 22.

[103] -И. Манжура, "Рождественская "вечеря"", Киевская старина, т. 1, 1889, ст. 236.

- А то чи ще кум до кума носе вечерю?

- Носе.

- Ну, ще далеко страшний суд, а як перестане кум до кума вечерю носити, то і страшний суд буде."

2. Свята вечеря

Кутя

Найбільш поширеними зерновими культурами в Київській Русі були жито, пшениця, овес, просо та ячмінь. За них просили у Господа, за їхній врожай молились,[104] ними посипали, з них варили сакральну їжу - кутю. В "Етимологічному словнику української мови" подається пояснення "куті", як обрядової каші з ячмінних або пшеничних зерен з солодкою підливою.[105] В старослов'янській мові цій назві відповідало поняття "вид страви". В грецькій мові воно означає "боби", "зерно". Дослідники календарної обрядовості припускають, що кутя є спадкоємицею давньогрецької панспермії - каші,

---

[104] -"Заговоры на просо и пшеныцю", Киевская старина, т. 12, 1884, ст. 747-748.

[105] -Етимологічний словник української мови, т. 3, (Київ, 1989), ст. 163.

звареної із зерна злаків і бобових, фруктів і ягід, і присвяченої культу предків.[106] Митрополит Іларіон, як і З. Кузеля, дає тлумачення "кутї", як грецького слова, що значить "коливо", "навечір'я Різдва Христового".[107]

Поняття кутї в середині XIX ст. ще зберігало своє давнє значення звареного пшеничного зерна.[108] Коли добробут родини дозволяв, до кутї додавали мед, а "ті, хто почортіли, забули Бога, попанячились, панами помазались, додають родзинки" - писав М. Номис в середині минулого століття. З цього можна зробити висновок, що появлення в кутї домішок є новотвором другої половини XIX ст.[109]

Свята вечеря завжди починалася з кутї, а іноді й закінчувалась нею.[110] Коли родина була не спроможна приготувати повну Святу вечерю, готували тільки кілька страв, якими були кутя і узвар.[111] Іноді обід в усі три дні Різдвяних свят починався кутею. Також її готували в переддень Нового Року, на Маланку та в переддень Водохреща. З поступовою християнизацією

---

[106] -Л. Артюх, Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України, (Київ, 1982), ст. 69.

[107] -Митрополит Іларіон, Дохристиянські вірування українського народу, ст. 259; З. Кузеля, Словар чужих слів, (Чернівці, 1910), ст. 178.

[108] -М. Номис, "Різдвяні святки", Основа, т. 1, 1861, ст. 267-281.

[109] -Л. Артюх, Українська народна кулінарія, ст. 105.

[110] -М. Крамаренко, Різдвяні святки на Чорноморії, ст. 2-3.

[111] -Хр. Ящуржинскій, "Культ хлеба в Малорусских колядках", Киевская старина, т. 14, 1893, ст. 408-416.

українських народних свят певна кількість родин приймала правило починати їсти кутю тільки після принесеної від священника просфори.[112]

Кутя не їлась сама по собі, а завжди подавалась з узваром, чи розведеним на солодкій воді маком,[113] з медовою ситою, а коли цього не було, то з цукровим сиропом та маковим молоком.[114] З часом змінились не тільки додатки до куті, але і сама кутя. Так, О. Курочкін, аналізуючи склад куті, прийшов до висновку, що з XIX сторіччя починається поступова заміна пшениці або ячмінної крупи рисом.[115] Докази подібної зміни можна знайти в споминах М. Номиса, який писав, що "населення міст, панки та полупанки сільські приготовляють кутю з рису (сорочинського пшона). Біднота приготовляє її з перлової крупи."[116] В XIX ст. кутя могла бути ячмінна, пшенична або рисова.[117]

В Галичині назва "кутя" чи "пшениця" в значенні святовечірньої страви

---

[112] -П. Чубинский, Труды Этнографическо-статистической экспедиціи в Западно-русскій край, ст. 264.

[113] -Н. Петров, О народных праздниках в Юго-Западной Россіи, ст. 594; П. Чубинський, Труды Этнографическо-статистической Экспедиціи в Западно-русскій край, т.3, ст. 262.

[114] -И. Беньковскій, "Рождественские святки на Волині", Киевская старина, т. 3, 1889, ст. 236-242;

[115] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 57.

[116] -М. Номис, "Різдвяні святки", Основа, т.1, 1861, ст. 267-281.

[117] -Н. Маркевич, Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян, (Кіев, 1992), ст. 154; А. Афанасьїв, Поэтическія воззренія славян на природу, т. III, ст. 743; G. Hordienko, Our Daily Bread, (Philadelphia, 1979), p. 184.

не була поширена так, як в Східній Україні.[118] Але кутя, як коливо, була присутня в похоронній обрядовості. За спогадами сучасника "в день хрещення та пам'яті померлих варять пшеницю (кутю). Наливають в склянку меду, беруть свічу, невеликий хліб та ідуть в церкву".[119]

Хліб в обряді Святої вечері

Українське обрядове випікання хліба було обов'язковим на зимові Святки, коли відбувалось заклинання природи відносно врожаю слідуючого року.[120] Хліб, а особливо білий,[121] як правило називався "паляниця" або "калач".[122] Від тієї форми пішла і назва хлібного вироба, а оскільки в жертву приносились хліба такої форми, то "колач" став обрядовим печивом.[123] В "Етимологічному словнику української мови" слово "калач" подається, як македонське слово, для означення округлої форми печива. Зміна "о" в

---

[118] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 58.

[119] -"Свадебные и другие народные обычаи в Червоной Руси 100 лет назад", Киевская старина, т. 5, 1898, ст. 245-253.

[120] -Б. Рыбаков, Язычество древних славян, ст. 175.

[121] -Словарь украинского языка, собранный редакцией журнала "Киевская Старина", ред. Б. Гринченко, т. 2, (Киев, 1908), ст. 267.

[122] -G. Hordienko, Our Daily Bread, p. 94.

[123] -G. Hordienko, Our Daily Bread, p. 94.

первісному варіанті слова "колач" на "а" в сучасному варіанті його вживання відбулась так само, як, наприклад, в слові "багатий".[124] Ґ. Гордієнко так пояснює становлення назви "колач": роздушивши природний комок тіста, не можна отримати якусь іншу форму, окрім круглу. В Наддніпрянщині першим хлібом на покутті біля куті та узвару були книші.[125] В Галичині їх випікали спеціально до куті чи просто для їжі.[126] (Назва "книш" походить від слова "гнути", оскільки його краї були загнуті до середини.) Крім книшів на столі лежали паляниці, які називались пирогами,[127] калачі,[128] випікався спеціальний хліб - "карачун"[129] та кілька житніх хлібів, які з'їдалися за Святки.

Судячи з приказки "Хліб (житній) - калачу (пшеничному) дідусь",[130] вживання житнього хліба почалось раніше, ніж вживання пшеничного хліба. Назва хліба карачун була змінною залежно від місцевості. Як правило його

---

[124] -Етимологічний словник української мови, т. 2, ст. 349.

[125] -М. Дикарьов, "Малорусское слово "паляница" и греческое "пеланос"", Киевская старина, т. 10, 1899, ст. 31-49.

[126] -Л. Артюх, "Українська кухня", у кн.: Українська минувшина, ст. 89.

[127] -Л. Артюх, Українська народна кулінарія, ст. 107.

[128] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 55.

[129] -"Коляда", Киевская старина, т. 7, 1889, ст. 402-427.

[130] -А. Коринфскій, Народная Русь, (1901), ст. 24.

називали "крачун", "кречун", "карачун".[131] Л. Артюх виводить походження слова "крачун" від слова "чорт", вважаючи цей хліб символом поборювання злих сил, духа зими і смерті.[132] На думку А. Пономарьова, свято карачуна колись відповідало найкоротшому дню року, пов'язаному з зимовим сонцестоянням, і через це хліб отримав подібну назву.[133] Інший дослідник календарних свят Ю. Попович вважає, що "кречун" уособлював божество, яке було спроможне викликати плодючість та добрий врожай в наступному році.

Крім карачуна, на Святий вечір в Галичині випікались калачі, які називались "гуски". В словнику Грінченка можна знайти ще одну назву калача - "колач сиріний" з наголосом на першому складі. Цей калач вважався галицьким і являв собою сир з вівці, який укладався в формі круглого хліба з отвіром посередині, і варився в олії. Обрядовим вважався і "струцель", "струцля", "струшля". Це був довгастий, плетений хліб, символіка якого уособлювала сімейний добробут.[134]

Святки на Буковині називались "крачуль" за назвою великого коровая, який спеціально випікався на той час. Крім цього хліба, випікали калачі, які завжди мали форму кола. Два чи три хліба ставили один на один, в останній

---

[131] -R. Blair, The Food Habits of the East Slavs, (University of Pennsylvania, 1956), p. 68-85; Б. Рыбаков, Язычество древних славян, ст. 390.

[132] -Л. Артюх, Українська народна кулінарія, ст. 105-106.

[133] -А. Пономарьов, Українська етнографія, ст. 288.

[134] -Л. Артюх, Українська народна кулінарія, ст. 106; J. Polskij, Slownik, v. 5, (Lwow, 1859), p. 477.

хліб клали сіль, а також встромлювали свічку. На Буковині "калач", як обрядовий хліб, виконував більше функцій ніж в Галичині. Так, він міг заміняти "коровай" на весіллях в тих районах, де коровай не випікали.[135] Крім святвечірнього калача, калачем називався хліб з однією свічкою - "krstas", який пекли на свято Krstno - день того святого, котрого ім'я людина одержала при хрестинах.[136]

Кількість хлібів в різних регіонах як і кількість свічок, на столі могла бути різною.[137] Присутність свічки на святвечірньому столі була пов'язана з стародавнім святом народження сонця, яке супроводжувалось вогнем, паленням колоди, свічок.[138] Як правило, на столі стояла одна свічка. Сумцов це пояснює тим, що три свічки на одному столі були ознакою нещастя чи навіть смерті. Хлібів на столі могло бути два,[139] один чи три.[140]

Сніп, сіно, солома

Під час хліборобського року український селянин свято шанував останній

---

[135] -Л. Артюх, "Українська кухня", у кн.: Українська минувшина, ст. 104.

[136] -"Коляда", Киевская старина, т. 7, 1889, ст. 402-427.

[137] -Н. Сумцов, "Культурные переживания", Киевская старина, т. 1, 1890, ст. 84.

[138] -"Коляда", Киевская старина, т. 7, 1889, ст. 402-427.

[139] -К.Сосенко, Різдво-Коляда і Щедрий Вечір, ст. 104.

[140] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 67.

сніп з поля.[141] Це шанування було пов'язане з вірою в "польовика", який вважався польовим богом і називався також "житнім дідом". З початком жнив польовик починав ховатись в снопах і останній сніп був його останнім сховищем. Тому, що в останньому снопі ховався охоронець наступного врожаю, цей сніп або залишали на полі,[142] або наряджали та з піснями несли в село.[143] Наряджений лялькою сніп ставили під образами, де він стояв до сівби. Перед сівбою його обмолочували і з іншими зернами сіяли, знов випускаючи "діда" стерегти новий врожай. Коли цей сніп одягали в чоловічий одяг, його називали "дід", а коли він був одягнений в жіночий одяг, його називали "житня баба".

На протязі усіх Святок аж до Нового Року, а часом і до Водохрещення в хаті на покутті стояв різдвяний сніп. Після закінчення Святок цим снопом обв'язували дерева, "аби добре родили",[144] або спалювали його. На Україні звичай спалення снопа відомий під назвою "гріти діда" чи "гріти душі на небі". Крім палення снопа, існував звичай палити сміття, яке збиралось протягом усіх Святок. Звичаї палення сміття та соломи, що існували в XIX ст., були залишками обряду спалення снопа.

---

[141] -А. Корінфскій, Народная Русь, ст. 22.

[142] -В. Милорадович, "Житье-бытье лубенского крестьянина", у кн.: Українці: Народні вірування, повір'я, демонологія, ст. 264-265.

[143] -А. Афанасьев, Поэтическія воззренія славян на природу, т. III, ст. 771-772.

[144] -Я. Пастернак, "Звичаї та вірування в с. Зіболках Жовківського повіту", у кн.: Матеріяли до етнології й антропології, т. XXI-XXII-ч. I, ст. 328.

Спалення обрядового снопа, чи спалення сміття та вживання попілу, як магічного матеріалу для удобрення садових дерев чи задобрення духів, було пов'язане з існуванням в передхристиянські часи свята на честь домового або скотного бога. Під час того свята палення виконувалось, як жертвоприношення домовому - покровителю домашньої худоби. Цілком можливо, що в назвах різдвяного снопа та останнього снопа з поля існує певний зв'язок.

В Галичині снопів могло бути не один, а чотири - для кожного кута хати.[145]

Для всіх трьох регіонів була характерна різниця в складі колосків снопа. Сніп міг бути збірний і складатись з колосся пшениці, жита, ячменю та вівса;[146] або бути тільки житнім[147] чи пшеничним. Сніп, або снопи палили на слідуючий день,[148] або через три дні виносили на дорогу і робили це там.[149]

Крім снопа, в Галичині спалювали й сміття, що залишалося від сіна.[150] Під час Святок сіно стелили на землі, на лавках,[151] під столом,[152] на столі

---

[145] -А. Афанасьев, Поэтическія воззренія славян на природу, т. III, ст. 743.

[146] -Л. Храплива-Щур, Українські народні звичаї в теперішньому побуті, (Торонто, 1982), ст. 14.

[147] -О. Воропай, Звичаї нашого народу, ст. 65.

[148] - J. Schnaider, Lud, t. XII, (1906), p. 27.

[149] -В. Гавриш, Моя Канада і я, (Едмонтон, 1974), ст. 22.

[150] -O. Kolberg, Pokucie, p. 85.

[151] -Ibid., 86.

під обрусом. Колберг наводить запис з щоденника Ульріха фон Вердума, який мандрував Україною в другій половино XVII ст. В 1671 році у Львові він був присутнім на Святках в хаті, де сіно лежало всюди: під обрусом, на лавках, на землі і, навіть, на ліжках. На його питання про значення сіна, йому відповіли, що це пам'ять про стайню, де народився Христос.[153]

В Буковині крім звичаю стелити по хаті сіно, існував звичай фарбувати грубу колоду та обвивати її гілками з лаврового та розмаринового дерева. Один кінець колоди кропили свяченою водою і посипали пшеницею. Колода мала назву "бадняк", що означав "день пильнування".[154] Після закінчення свят ця колода, як і сніп, спалювалась. Спалення бадняка та снопа, очевидно, виконували спільну функцію жертвоприношення.

Дванадцять святвечірніх страв

Число страв на Святу вечерю різнилось від регіона до регіона і могло нараховувати сім, дев'ять, дванадцять та чотирнадцять страв. Вирішальну роль в виборі кількості страв грали добробут родини та місцевість.[155] Найбільш

---

[152] -J. Schnaider, Lud, p. 21.

[153] -O. Kolberg, Pokucie, p. 82.

[154] -А. Афанасьев, Поэтическія воззренія славян на природу, т. II, ст. 569.

[155] -Т. Гонтар, Народне харчування українців Карпат, ст. 94.

розповсюдженним числом було число дванадцять. Воно могло бути пов'язаним або з дванадцятьма місяцями року, або з дванадцятьма апостолами, або з дванадцятиденним періодом часу від Різдва до Щедрого Вечора, або з астральним культом Зодіака.

В етнографічній науці календарний цикл східних слов'ян та індоєвропейських народів завжди пов'язувався з річним рухом сонця. Б. Рибаков вважає дванадцять місяців за відправну цифру, яка вплинула на число святовечірніх страв.[156] Можливо, що число дванадцять є альтернативою до числа тринадцять, яке завжди вважалось предвісником біди. В Україні вважалося за поганий знак, якщо за святвечірнім столом сиділо тринадцять людей. Хтось з цього числа незабаром мусив померти.[157]

Наприкінці XIX ст. не всі дотримувались певного числа страв святвечірнього столу, але характер страв в усіх трьох регіонах зберігався здебільшого той самий.[158] Продовжувалась традиція приготування гороху, капусти, вживання маку - страв, які були найбільш поширеними ще з часів Київської Русі.[159] В Галичині з капусти та бобових[160] готувалося кілька

---

[156] -Б. Рыбаков, Язычество древних славян, ст. 390.

[157] -Н. Сумцов, "Культурные переживания", Киевская старина, т.7, 1890, ст. 84.

[158] -Л. Артюх, Українська народна кулінарія, ст. 104.

[159] -там же, ст. 106.

[160] -O. Kolberg, Lud, s. XX, (Krakow, 1887), p. 74.

страв: капуста з горохом,[161] росівниця - крупи з капустяним розсолом, креплики - пиріжки з капустою, капуста з запражкою, сливки з фасолею, варений горох.[162] Серед дванадцяти страв Святого вечора Володимир Гнатюк перераховує слідуючі: часник, капуста, киселиця, буряки, горох, крупи, гриби, грушки, біб. На Наддніпрянщині на Свят вечір пекли пироги, книші, готувати пісний борщ, варили вареники.[163]

Ще однією традиційною стравою Святої вечері була риба. Описуючи початок дня Святої вечері, Номис зазначав, що рибу, яку ловили в його селі, перед смаженням одбирали, оскільки на Святій вечері мусила їстися тільки мілка риба.[164] Рибу для Святої вечері смажили (пекли) на олії, але в Галичині, де свіжої риби практично дістати було неможливо, на Святвечір робили холодець із сушеної риби. З щупака в Галичині робили товченики, чи подібні до них "зрази".[165]

Часник, як самостійну страву, ніколи не готували, але додавали до грибів.[166] Гриби додатково клали в борщ,[167] чи робили грибні вушка до

---

[161] -Ibid., 74.

[162] -Серед народних забобонів відносно городини можна знайти й такі, яким ледве чи можна дати якесь пояснення, наприклад: гороху не можна сіяти в ті дні, де є літера "р." (вівторок, середа, четвер).

[163] -М. Крамаренко, "Різдвяні святки на Чорноморії", ст. 1-2; Культура і побут населення України, ст. 145.

[164] -М. Номис, "Різдвяні святки", Основа, т. 4, 1861, ст. 49-50.

[165] -Л. Артюх, Українська народна кулінарія, ст. 106.

[166] -М. Влад, Стрітеннє, ст. 106.

борщу.[168] Іноді в борщ, крім грибів, додавали рибу.[169]

В Буковині характер страв мало чим відрізнявся від святовечірньої їжі Галичини чи Наддніпрянщини. Там приготовлялись ті самі галушки, боби, пироги, фасоля, гриби, сливи, риба, сушені овочі, печені пироги, книші з маком, капустою та горохом.[170] Коли якихось продуктів не вистачало, їх заміняли бараболею. Все більшому вживанню бараболі сприяли не тільки бідність селянства, але й часті неврожайні роки. Так, газета "Буковина" за 4 січня 1890 повідомляла, що 1889 рік був непогодний: весняна злива змінилась літньою засухою. Через ці погодні умови врожай був зібраний вполовину менше очікованого і ціни, в зрівнянні з попередніми роками, були вище.[171] При високих цінах на збіжжя, в Буковині, як і в Галичині, рятувала бараболя. Газета "Буковина" писала з цього приводу: "Тільки картофля і кукурудза урятували Буковину від цілковитого голоду".[172] Але навіть у врожайний рік ціна на бараболю була майже в чотири рази менша, ніж на пшеницю та гречку,

---

[167] -U. Janicka-Krzywda, Rok Karpacki, p. 14

[168] -О. Кімпінська-Тацюн, Рік в житті української жінки-господині, (Вінніпеґ, 1967), ст. 10.

[169] -O. Kolberg, Pokucie, p. 83.

[170] -"Нравы, обычаи, загадки, пословицы, суеверия и пр. буковинско-русского народа". У кн.: Записки Юго-Западного отдела императорского руского географического общества, т. II, (Киев, 1875), ст. 348.

[171] -"Ціна збіжжя за 100 кг. в Чернівцях", Буковина, (Чернівці, 1889), 21 грудня, ст. 1.

[172] -"Послідні жнива на Буковині", Буковина, (Чернівці, 1890), 4 січня, ст. 3.

більше ніж вдвічі менша ніж на жито, ячмінь та овес.[173]

Серед дванадцяти страв Святого вечора в Наддніпрянщині практично були відсутні солодкі страви.[174] В Галичині солодкі страви на святій вечері були поширені значно більше. Це були печені пироги та пиріжки,[175] каша ягляна зі сливками та пироги з маком,[176] кукурудзяні пампушки з маком,[177] та смажені на олії пампушки з кислого тіста.[178] Іноді замість солодких страв на закінченні вечері їли кутю "аби мати солодкий смак в роті".[179] Узвар в Галичині міг називатись "грушки і сливки сушоні",[180] "компот з сушених овочів",[181] та "вар сливовий".

Голубці та пироги (вареники)

---

[173] -"Ціни збіжа", Буковина, (Чернівці, 1891), 1 січня ст. 5.

[174] -М. Сидор-Чарторийський, Звичаї нашого народу, ст. 19.

[175] -О. Кімпінська-Тацюн, Рік в житті української жінки-господині, ст. 20.

[176] -O. Kolberg, Lud, p. 74.

[177] -O. Kolberg, Pokucie, p. 83.

[178] -Т. Гонтар, Народне харчування українців Карпат, ст. 96.

[179] -O. Kolberg, Pokucie, p. 86.

[180] -O. Kolberg, Lud, p. 74.

[181] -U. Janicka-Krzywda, Rok Karpacki, p. 14.

Автори "Етимологічного словника української мови" походження слова "голубець" пов'язують із словом "голуб" через певну подібність форми.[182] Метод готування "голубців" з 1907 року, коли "Словник української мови, зібраний редакцією журнала "Київська Старовина", помістив опис голубців, як "пшоняної каші (вівсяної чи кукурудзяної), звернутої в капустяне листя", залишився не змінним.[183] В Галичині та Буковині вони готувалися з квасної капусти, в яку загортали різні каші, серед яких переважали кукурудзяна, пшоняна, гречана, та ягляна.[184] Голубців з рисовим наченням практично не було, бо не було привозу рису в Галичину.[185] З 20-30-х років XX ст. голубці почали начиняти рисово-м'ясною сумішшю.[186]

Однією з популярних святовечірніх страв в Наддніпрянщині, Буковині та Галичині були пироги (вареники).[187] В щоденнику Фр. Регоря, що їхав зі Львова в Коломию в січні 1896 року, є слідуючий запис: "На вечерю були невідомі чеському шлунку неминучі в руській Галичині пироги - їжа більш

---

[182] -Етимологічний слівник української мови, т. I, (1982) ст. 557.

[183] -Словарь украинского языка собранный редакцией журнала "Киевская старина", ред. Б. Гринченко. т. I, (Киев, 1907), ст. 305.

[184] -Kolberg, Pokucie, p. 86.

[185] -"Склади народной торгівлі", Свобода, (Львів, 1897), 30 січня, ст. 40.

[186] -Л. Артюх, "Українська кухня", у кн.: Українська минувщина, ст. 84.

[187] -Т. Гонтар, Народне харчування українців Карпат, ст. 64.

смачна, коли приготована з більш файної муки".[188] На початку XX ст. в Галичині побутувало дві назви для тієї самої страви. В матеріалах етнографічної експедиції в Жовківському повіті, робота якої закінчилась в 1914 році, ніякої іншої назви для звареного тіста крім "пироги", не фіксується.[189] В словнику Миклошича польський переклад пирога та вареника є однаковим - "pierogi".[190] Однак, в книзі З. Клиновецької "Страви й напитки на Україні", виданій в 1913 році у Львові, подається рецепт оформленого вареного тіста з грибами під назвою "вареник".

Борошно, з якого в Галичині вироблялись пироги, було не завжди з пшениці хоча на Різдво тісто для пирогів намагались робити саме з пшениці.[191] Різали тісто в Галичині на квадрати, що було не характерно для Східної України, де тісто витискали скляним келихом. У всіх трьох регіонах пироги приготовляли з маком, гречкою, квасною капустою, квасолею, бараболею, бараболею та сиром. Оскільки бараболя, як овоч, стала відомою в Європі з XVI сторіччя, в Росії -з XVIII, а в Прусії - з XIX ст., можна припустити, що вживання бараболі на Святвечір було нововведенням XIX століття. По

---

[188] -Ф. Регорь, "Из Львова в Коломыю", Киевская старина, т. 1, 1896, ст. 10-31.

[189] -Я. Пастернак, "Звичаї та вірування в с. Зіболках, Жовківського повіту", у кн.: Матеріяли до етнології й антропології, ст. 21.

[190] -Краткий словарь шести славянских языков, ред. Ф. Миклошич, (С-Петербург, 1885).

[191] -Л. Лучаківська, Домашня кухня. Старокраєва, ч. I, (Вінніпеґ, дата видання невідома), ст. 99.

цінах на збіжжя в Галичині в 1897 році можна зробити висновок, що бараболя була тут самою дешевою городиною. Пізніше це призвело до того, що вона в Галичині, як і всюди, стала "другим хлібом".[192] Думка Є. Онацького, що вареники, хоча і є українською загальнонаціональною стравою, на Західній Україні вони є ще й культовою стравою, бо мусять бути на Святій вечері[193], є помилковою, адже присутність вареників на святвечірньому столі була характерною як для Західної, так і для Східної України.

Сівке насіння, боби, горох

Сівке насіння дуже часто вживалось в українській сімейній та календарній обрядовості. Частіше всього його вживали, при посипанні,[194] його обов'язково клали разом з часником в кутах столу на сіно під час Святої вечері. Воно було символом господарської та родинної розродчасти. Крім насіння посипали також маком. Мак клали і в труну "щоб було чим обсипати дітей чи

---

[192] -"Господарські промисли і торгівля", Свобода, (Львів, 1897), 16 січня, ст. 23.

[193] -Є. Онацький, Українська Мала Енциклопедія, т. 1, (Буенос Айрос, 1957), ст. 128.

[194] -Н. Сумцов, Хлеб в обрядах и песнях, ст. 35.

онуків як прийдуть їсти просити".[195]

Не зважаючи на те, що батьківщина походження "боба" не відома, відомо, що він є дуже старою культурною рослиною, а страви з нього складали вагому частину їжі часів Київської Русі. Крім повсякденного вживання, боби застосовували у магічних діях під час Святої вечері: їх розкидували по кутах хати під час підкидання куті, клали під обрусом на сіні разом з сівким насінням.[196] Іншим важливим елементом святовечірньої кухні був горох.[197] На обов'язкове вживання гороха в Святій вечері в свій час звернув увагу М. Дикарьов.[198]

Порівнюючи обрядовість святкування Святої вечері українцями Наддніпрянщини, Галичини та Буковини наприкінці XIX ст., можна прийти до висновку, що в усіх цих регіонах співпадали головні ознаки Дванадцятидення:

1. дотримування Пилипівського пост;

2. протяг Святок в дванадцять днів;

3. повторення головних елементів Святого вечора в навечір'я Різдва та

---

[195] -"Малорусская похоронная причеть и мифическое ее значение", Киевская старина, т. 9, 1885, ст. 73-84.

[196] -Митрополит Іларіон, Дохристиянські вірування українського народу, ст. 259-260.

[197] -А. Афанасьев, Поэтическія воззренія славян на природу, т. II, ст. 757-763.

[198] -М. Дикарьов, "Малорусское слово "паляниця" і греческое "пеланос"", Киевская старина, т. 10, 1899, ст. 31-49.

навечір'я Водохреща.

В усіх трьох регіонах наприкінці XIX ст. також збігались головні ознаки Святої вечері:

1. прибирання в хаті та на обійстю перед навечір'ям Різдва;

2. зустріч Різдва коли не в новому, то в чистому одязі;

3. початок Святої вечері з появою першої зірки;

4. присутність усієї родини за столом;

5. подібна кількість страв;

6. культ померлих;

7. господарська та сімейна магія.

Для усіх трьох регіонів були характерні:

1. випікання книшів для вечері та житніх хлібів для повсякденної їжі;

2. домішки до пшениці жита, кукурудзи, вівса, та інших домішок;

3. випікання хліба та роблення вареників з пшеничного борошна тільки по великих святах.

Святвечірня обрядовість усіх трьох регіонів зберігала потужний дохристиянський етнографічний пласт, адже "кутя напередодні Різдва, снопок на покутті, колядки були такіж необхідні ознаки Різдвяних Святок, як і церковне богослуження".[199]

Не зважаючи на подібність Святої вечері в Наддніпрянщині, Галичині

---

[199] -Ф. Рильский, "К изучению украинского народного мировоззрения", у кн.: Українці: народні вірування, повір'я, демонологія, (Київ, 1992), ст. 41-42

та Буковині, обрядовість цих регіонів значно різнилася. На практику святкувань впливала перш за все економічна ситуація в кожному з цих регіонів. Економічне становище українського селянства в Буковині було гіршим ніж в Наддніпрянщині та Галичині. Одним з наслідків цього була велика бідність. На її рівень вказують домішки до житнього хліба буковинців різних додатків, в тому числі й кукурудзи, з якої, практично, і складався раціон харчування селянина. Хоча вважалось за "стид, кукурудзу до хліба мішати", але в горах, крім вівсяного хліба, іншого практично не було.[200] В Буковині наприкінці XIX ст. обрядовість передодня Різдва була розвинута значно менше, ніж в Галичині. Не зважаючи на це, буковинці зберігали свою давню традицію фарбування та палення бадняка, який заміняв сніп Галичини та Наддніпрянщини.

Серед хлібних виробів буковинське святкування Різдва відрізнялось присутністю на столі великого пшеничного крачуля чи кількох калачів із встромленою свічкою в верхній калач. Ця традиція не була характерною для Галичини, де різдвяним хлібом була довгаста струшля та карачун.

Відмінності, на які було звернуто увагу вище, позначилися на специфіці святовечірніх обрядів українців Канади.

---

[200] -"З Угорської Руси", Буковина, (Чернівці, 1889), 17 серпня, ст. 3-4.

Розділ III. УКРАЇНСЬКА СВЯТА ВЕЧЕРЯ В КАНАДІ

(до 40-х років XX ст.)

1. Свята вечеря емігрантів з Галичини

Господарська магія та культ померлих

Як і в Україні, на українських фармах Альберти приготування до Різдва починалось за кілька днів. До нього входила робота на кухні, яку завжди виконувала мати, та робота на подвір'ї і в стайні. Цю роботу виконував батько, який "давав худобі спеціальну вечерю". "Діти доглядали першу зірку", бо було "розуміння того, що коли з'явиться зірка, то значить народився Христос і то був час святкувати". Худобу "екстра сіном ніколи не годували".

Свята вечеря починалась в різних родинах по-різному. Вона могла розпочинатись з оплатки з медом (польські впливи), або з читання "Отче наш", чи з підкидання куті під стелю. Звичайно голова родини брав ложку куті і кидав до гори. Коли кутя пристала добре до стелі, то був знак на добрий врожай. Коли вечерю не починали з підкидання куті, то першими словами діда чи батька було "вінчування": "щоб слідуючий рік був для всіх в нашій родині кращим і ми всі знов зібрались"[201]. В іншому випадку це могла бути молитва

---

[201] -Інтерв'ю з п. Неллі Королюк, 23 листопада 1994 року.

і поздоровлення з народженням Христа. В тих родинах, де була пасіка, залишився звичай підкидати кутю під стелю "щоб бджоли добре роїлись".

Переїхавши в Канаду, українці зберігали своє традиційне господарство, включаючи і пчільництво. Хоча стеаринові свічки вперше з'явились в Європі в 1819 році, пройшло багато часу перш ніж кожний селянин мав нагоду та можливість їх купити. В Канаді українці продовжували "качати" свічки з власного воску та готувати мед до Святок. В першому календарі "канадійської України" "Поселенець" за 1909 рік, Альберта відзначалась, як одна з провінцій що надавалися до пчільництва.[202]

Розвиток пчільництва сприяв збереженню обряду, але не міг зупинити повністю процес асиміляції. З плином часу обряд підкидання куті під стелю поступово занепадав і на початку 50-х років майже припинив своє існування. За матеріалами інтерв'ю можна легко простежити умови, які спричинилися до цього. Звичай підкидання куті, як на Україні, так і в Канаді утримувався доти, доки перед Великднем господині білили хати і забілювали плями, що залишились від куті. Після того, як ставили перший "свій новий, справжній дім", одразу відмовлялись від звичая підкидання куті під стелю. Під час інтерв'ю господині задавали з цього приводу риторичне питання: "чи ви будете підкидати під стелю кутю в сучасному домі?!", "Хто хоче мати mess в домі посеред їжі? Це значить ви мусете все кинути, і почати прибирати з підлоги. А що Ваші гості будуть робити?". Слідуючим фактором, який вплинув на

---

[202] -"Про пчільництво в Західній Канаді", Поселенець, 1909, ст. 130-135.

зникнення обряду підкидання куті під стелю був час. Коли "дідо з бабою повмирали", тільки старший син ще пам'ятав, що вони робили, але вже не пам'ятав - навіщо. Звичай поступово відходив у минуле.

Їдження Святої вечері завжди починалося з куті, а іноді і закінчувалося нею. Часом кутю залишали на столі, але чому це робили, багато опитаних не пам'ятають. Ті, хто знає, що кутю залишали "бо мерці прийдуть", додавали, що поруч з кутею горіла свічка, посуд після вечері не мили і ложки лежали на столі. Щоб діти вірили в прихід померлих, часом батьки вночі надбирали куті і зранку показували, що куті стало менше.

Коли переселенці дізнавались, що хтось з близьких в Україні помер, чи, коли хто з родини в той рік помер в Канаді, тоді на ніч обов'язково залишали свічку, а за столом порожню миску і порожнє місце. Коли ніхто за рік не помирав, звичаю залишання порожнього місця та порожньої миски не дотримувалися. Іноді цього не робили через те, що "не знали, що треба" було так робити.

Переїхавши до Канади, переселенці продовжували на Святий вечір ходити з свічкою і робити "хрестики над дверима щоб духи не ходили, щоб все добре було".[203] Сміття на протязі Святок вже не збирали, хоча і знали про "якийсь забобон зберігати сміття під час Святок".

Звичай носити вечерю до кумів, баби-повитухи, та до родичів утримався тільки до 30-х років. Це було пов'язане з тим, що з родичів, крім діда, баби,

---

[203] -Інтерв'ю з п. Неллі Королюк, 23 листопада 1994 року.

батька, матері та дітей, по всій Канаді нікого не було. До того ж в скрутних умовах еміграції, родина жила разом і практично поза межами власної хати не було тих людей, до кого така вечеря носилася в Україні. В тому випадку, коли діти із своїми родинами відокремлювались від діда з бабою і жили в своїй хаті, після Святої вечері їхали "до дідо". Про звичай носити вечерю знали майже всі, бо "був такий закон, що діти мусили носити вечерю до батьків".

Сніп, сіно, ялинка

Усі з опитаних українців, що жили в Альберті в між воєнний період, знали про різдвяний сніп, який їхні батьки ставили "в куті". Слова "дідух" чи "дід" вживались, але тільки як назви снопа "ще з старого краю". Значення слова "покуття" ніхто з опитаних не знав. Подібна втрата значення слова, як згодом і самого слова, відбулась з словами "книш" та "обрус". Останнє практично замінилось словом "tablecloth". Мало хто з опитаних пам'ятав причину ставлення снопа в куті: "був такий звичай, а чому так було, не знали" - зазначає одна з опитаних - "Худоба потім їла цей сніп по цих святах".[204]

Сіно лежало "під столом, під tablecloth та по цілій хаті". В сіні, під столом, батьки для дітей ховали горіхи, а діти їх шукали. Діти знали, що "Миколай і Санта ходять в Едмонтоні, а в нас на фармах вони ніколи не

---

[204] -Інтерв'ю з п. Іваном Королюком, 23 листопада 1994 року.

ходили. Коли в сіні діставали горіхи, то значило, що від Санта Клоса. Це були, як подарунки для дітей" - згадував пан Королюк.[205]

Для пані Мельничин сіно, розкидане під столом, здавалось "strange little custom", як і те, що "дітей наганяли під стіл і діти квохтали: "кво-кво, пусти квочку на гніздо", а за це їм давали цукерки і горіхи. "Мені" - зазначає вона,- "це здавалось strange, бо що має квочка з Різдвом Христа, але це було важливо в старому краю".[206] Більшість з опитуваних пов'язувала сіно в хаті з народженням Христа в яслах.

З наведених вище споминів можна зробити висновок, що передхристиянська традиція Святої вечері не була важлива сама по собі. Її таємниця зберігалася головним чином через те, що вона відбувалась в ніч народження Христа. Другим фактором, який робив Святу вечерю особливою, було те, що в умовах відстані від фарми до фарми в 25-30 кілометрів, важкої праці батьків і одноманітного дитячого життя Свята вечеря була яскравим святковим сплеском на сірому фоні буденності, вона "була для розваги, це було entertainment, якого чекали".[207]

Під впливом канадійського оточення канадійські переселенці почали з часом ставити та прикрашати різдвяні ялинки. Їх заносили до хати, як правило, на Святий вечір і тому в "розвагу" на Святий вечір входило і декорування

---

[205] -Там же.

[206] -Інтерв'ю з п. Анною Мельничин, 20 листопада 1994 року.

[207] -Інтерв'ю з п. Галею Федорків, 1 грудня 1994 року.

ялинки, яка стояла до 14 січня і називалась Крисмес Трі.

Дванадцять святвечірніх страв

Як свідчать проведені інтерв'ю, Пилипівського посту в Канаді українські переселенці майже не дотримувались: "...та який там піст. Ми дуже бідно жили. Де там було про це дбати", але "за два дні чи шось подібне, чистили хату, в день Святої вечері рехтували їжу".

На стіл Святої вечері завжди намагались готувати дванадцять пісних страв. Коли не виходило зробити всі страви різними, то робили пироги чи голубці з трьома чи чотирьма різними начинками і завдяки цьому досягали числа дванадцять. Першою завжди їли кутю ("пшеницю"). Дуже часто слідуючою стравою після куті був узвар. Потім їли борщ, студенець з риби, "голубці нанизані рижою", пироги начинені бараболею і капустою, пиріжки з маком, гриби, колочену квасолю, солодкі буряки з грибами, компот, який робили з сухих фруктів. "В "шторі" продавались рудзинки, а ми не могли позволити собі на них" - зазначали багато з опитаних. Опитані респонденти з Галичини зазначали, що вушка і хрустівки їх навчили робити буковинці. На столі лежав один калач - круглий плетений хліб, або плетений довгастий хліб, який називали "колач" чи "струшля". Горіла одна свічка.

Колядування та богослуження

Колядування виявилося в Канаді одним з найбільш живучих обрядів святовечірнього циклу, що його привезли з собою в новий світ українські переселенці. Про колядування на фармах пані Федорків згадувала наступне: "Після Святої вечері бувало заколядуємо "Бог предвічний", чи жартували. Тоді баба казала: "Іди до діда, заспівай йому колядку, він дасть тобі 10 центів, чи виганяли нас на двір колядувати. Ми іти не хотіли, а навіщо нам гроші. За 10 центів можна було купити три чоколядки, але це тільки один раз за коляду за рік. Ми до цього не звикли, а коли не звикнеш, не чекаєш. В Едмонтон батько не їздили, до сусідів далеко, гроші і не цікавили".[208]

З розвитком господарства і покращенням добробуту, колядувати не ходили пішки, а їздили на конях "від фарми до фарми". Заробляли одного доляра і двайцять центів" - згадував пан Королюк. "Колядували всю ніч аж до третьої години ночі. Тоді батьки прокинались, ми їхали 15 миль саньми чи кіньми і з дзвонами на шосту годину до церкви до Мондер. Приїзжало до сорока саней. Багато приїзжало прямо з колядування. То була сама весела ніч в році. А на Водохреща саней було більше, бо сам воду святити не будеш. А свячена вода на цілий рік потрібна - треба до церкви".[209]

---

[208] -Інтерв'ю з п. Галею Федорків, 1 грудня 1994 року.

[209] -Інтерв'ю з п. Іваном Королюком, 23 листопада 1994 року.

Розговіння залежало від добробуту родини. Воно могло мало чим відрізнятись від їжі попереднього дня, бо бідність не дозволяла поставити на стіл ніякі м'ясні страви. Коли крім пісної їжі була скоромна, то "доїдали тільки кутю, а пісне не доїдали, бо голубці вже з шкварками були". В тих родинах, які мали свою худобу, доїдали тільки кутю, бо "на Різдво було м'ясо!"

Святкування Різдва продовжувалось на протязі трьох днів. В ті дні, згадували опитані, "не встигали бути вдома. На обід до одних, на вечерю до інших. От таке було веселе життя."

2. Свята вечеря емігрантів з Буковини.

Господарська магія та культ померлих

Емігранти з Буковини привезли в Канаду свої власні звичаї та обряди, пов'язані з різдвяним циклом, що мали як спільні риси, так і відмінності з традиціями галичан. Перед тим, як переселенці з Буковини сідали за святвечірній стіл, вони давали їсти худобі, бо то була "пошана до звірів". Як згадувала одна з опитаних, "дід не вірив в те, що худоба розмовляє про народження Христа і ніколи її не годував, а батько вірив. Ну, так батько носив "пшеницю" до худоби".[210] Господар завжди підкидав кутю до стелі три рази

[210] -Там же.

"на добрий врожай", але з кінця 40-х років звичай підкидання куті під стелю почав зникати, бо за свідченням тієї самої опитаної, "зробились модерніші доми і ми відвернулись від традиції, бо то було брудне. Замість того почали підносити кутю над головою і казати: "На щастя, на добрий врожай". "Як заколядували, діти лізли під стіл і казали "кво-кво, 100 курок, а один когуток". В цей час баба і дідо кидали під стіл на сіно яблука, помаранчі та горіхи. То були наші подарунки на Святий вечір".

Вечерю в Канаді здебільшого носили тільки немічним. За столом завжди лишали порожню тарілку та порожнє місце. Свічка в вікні горіла кілька днів "щоб затягнути когось". На цей поклик часто приходили самітні. Після вечері посуд ніколи не мили і на ніч все разом з їжею залишали для померлих.

Сніп, сіно, ялинка

Сніп буковинські переселенці намагались заготовити з осені і берегли його до Святої вечері. Це був "найкращий, гарний сніп". Коли діти забігали до хати і казали, що на небі з'явилась перша зірка, господар заносив до хати сніп і "ставив у кутик коло образа". При цьому він дякував Богові за врожай. Після снопа господар заносив сіно, яке клали під столом та під обрусом. Сніп і сіно тримали до Нового року, а потім палили.

Неукраїнське оточення в Канаді впливало на переселенців, примушуючи

їх включати до традиційних різдвяних святкувань елементи британського Різдва. Коли діти починали ходити до школи, вони бачили ялинку в школі та дізнались про "існування" Санта Клоса. Загальним поясненням серед опитаних причин появлення ялинки в українських хатах було таке: "ми хотіли, щоб наші діти були такі, як всі". Заносили ялинку в день Святої вечері і ставили в іншому куті від снопа. "Діти прибирали ялинку, яка стояла, поки не посипиться". Щоб купити ялинкові іграшки, грошей не було, тому на неї "чіпляли яблука, колачики вішали на нитку, зірку робили з сріблого папіру від тютюну".[211] Через бажання показати, що українські діти теж мають свята і подарунки на свята, робили так, щоб св. Миколай підкладав подарунки не 19 грудня, а 6 січня.

Дванадцять святовечірніх страв

В день Святої вечері намагались дотримуватись пилипівського посту та "постили трохи: рано наїлися каші, і аж до вечора". Стіл, за которим відбувалась Свята вечеря, завжди був покритий білим обрусом. Сідали за стіл і "їли по старшиньству". На столі стояло три калачі " на віру, любов та надію".[212] На самому початку вечері господар брав ложку куті і три рази

---

[211] -Інтерв'ю з п. Павлиною Лисак, 24 жовтня 1995 року.

[212] -Інтерв'ю з п. Павлиною Лисак, 11 грудня 1994 року.

піднімав над головою і в той самий час поздоровляв членів родини з народженням Христа. Далі всі молились. "Коло стола завжди була святість народження Христа, а поза столом радість свята, веселість" - згадує опитана.[213]

Перші Святі вечері проходили бідно. За спогадами багатьох опитаних, до 20-х років "усі їли з однієї миски великими ложками". Цікаво зазначити, що згідно зі спогадами, на Святий вечір намагались одягати українські вишиванки, або сорочки білого коліру. На питання яким чином пов'язувався український національний одяг з святом народження Христа одна з опитаних, яка хотіла залишитись анонімною, відповіла: " бо ми були українці всамперед, а потім християни. А зараз ми християни всамперед, на роботі канадійці, а вдома українці".

До складу Святої вечері буковинських переселенців в Канаді входили пшениця, узвар, пироги з бараболею, квасною капустою, сливками, голубці з квасної капусти з рисом, кукурудзою, борщ без вушок, колочена квасоля або біб, смажена риба. На солодке їли тільки узвар.

Колядування та богослуження

В перших роках перебування в Альберті, переселенці або зовсім не

---

[213] - Там же.

колядували, що було пов'язано з великими відстанями між фармами, або ходили колядувати пішки. Коли стали побагатше, стали їздити кіньми. Спочатку заробляли від 15 до 25 центів, але вже при кінці тридцятих років з колядування "на свою кишеню" отримували од двох до трьох долярів. В той час почалося також колядування від церков.

Аналіз наведених вище матеріалів дозволяє прийти до наступних висновків. В Альберті в умовах фармерського життя, українці, що переселились з Галичини та Буковини, продовжували зберігати "старокраєву" календарну обрядовість, пов'язану з святкуванням Святого вечора. При цьому можна виділити три тенденції: відмирання частини звичаїв, підтримання певних звичаїв та формування нових.

Серед обрядів та звичаїв, пов'язаних з господарською магією обряд трикратного підкидання куті під стелю з одночасним побажаннями доброго врожаю, роїння бджіл і т. д. зберігався тільки в тих родинах, які мали відношення до бджільництва. В інших родинах почалась тенденція заміни підкидання куті трикратним піднесенням ложки куті над головою та загальним побажанням доброго врожаю, успіху в наступному господарському році.

Звичай устилати соломою землю тримався стільки, скільки трималась земляні підлоги. З зростанням добробуту і покращенням житла солому по підлозі не стелили і кутю до стелі не підкидали.

Обряди, пов'язані з приплодом домашньої птиці та худоби (квохкання,

сидіння та лежання на підлозі) в Канаді почали зникати. Звичай квохкання дітей під столом в соломі перетворився в спосіб отримання дітьми подарунків від родини. Продовжував зберігатись обряд тримання снопа в куті хати та сіна під столом, та під обрусом, хоча первісне значення цього обряду стало забуватись. Продовжував зберігатись обряд палення снопа. Обряди палення сіна та сміття, обкручування снопом плодових дерев, фарбування та палення бадняка навіть не були перевезені в Канаду із старого краю.

Культ померлих стійко тримався в Канаді, включаючи в себе культ померлих родичів в Україні, в тому числі після від'їзду з неї, та померлих в Канаді.

Продовжувала утримуватись традиція Святої вечері, як родинного вечірнього свята. В той самий час головний акцент святкування все більше робився не на хліборобських обрядах, а на народженні Христа.

Діти з пасивних спостерігачів Святої вечері почали перетворюватись на активних її учасників, що було пов'язане з загальним процесом вростання українських поселенців в нову культуру. Цьому сприяло появлення ялинок, подарунків від Санта Клоса, і т. ін.

На фоні консолідації українського елементу в Канаді та уніфікації святкової обрядовості почався процес зтирання різниці між галичанами та буковинцями в способі відзначення Святої вечері. Найбільш виразно він проявився в складі дванадцяти страв Святої вечері, які носили в Канаді

мішаний характер.[214]

[214] -Серед таких різдвяних хлібів, як струшля, калач, коровай та крачун, на столах галичан та буковинців, все більша перевага надавалась трьом калачам із свічкою в останньому калачі.

Розділ IV. СУЧАСНА СВЯТА ВЕЧЕРЯ В КАНАДІ

1. Трансформація Святої вечері (50-ті - 70-ті рр.)

Зміна календаря

Святкування Різдва українцями в Канаді шостого січня мало як свої позитивні так і негативні сторони. В умовах святкування новокалендарного Різдва, як загальноканадійського свята, двадцять четвертого грудня, виникали проблеми, пов'язані з роботою батьків, та з заняттями у школі дітей. Бажання відсвяткувати українське (старокалендарне) Різдво не гірше англійського (новокалендарного) підштовхувало жінок до приготування дванадцяти страв заздалегіть -під час офіційних канадських свят та заморожування їх до шостого січня, чи готування кількох страв шостого січня для зустрічі гостей сьомого січня. Серед всіх цих незручностей найсерьознішими були проблеми, пов'язані з дітьми, яким хотіли не тільки "зберегти святковий настрій", але й прищепити любов до українського національного свята.

З часом в українських громадах Канади повстали дискусії про перехід з юліанського на григоріанський календар. Проти перенесення свята з шостого січня на дцадцять четверте грудня висувався той аргумент, що існуюча різниця між англійським та українським Різдвом давала дітям змогу усвідомити свою

ідентичність, виховати почуття пов'язання зі своєю спільнотою.[215] В той самий час, бажання урівняти українських дітей з канадійськими в період офіційних свят підштовхувало багато українських родин до "святкування по-ангельські". Іноді на новий календар переходили цілими парафіями.[216] З переходом на новий календар зміни, які почалися в святкуванні Різдва в Канаді, поглибились, оскільки із зміною дати святкування в українську Святу вечерю більш інтенсивно ніж раніше почали входити і всі складові частини канадійського Різдва: вічнозелена символіка, картки, подарунки дітям та ін.

"Жити по-традиції"

Іншим фактором, який сприяв зникненню старокраєвої святвечірньої обрядовості, був занепад фарм і невеликих містечок, які були головними осередками українства в міжвоєнний період. З відходом дітей з дому та переїздом їх в Едмонтон на навчання, багато з елементів святовечірньої обрядовості вже не виконувалось. Так, згадує одна з опитаних "сіно було поки діти були малі, коли повиростали, сіно вже не клали,... в мене завжди лежала

---

[215] -Л. Храплива-Щур, Українські народні звичаї в теперішньому побуті, ст. 13.

[216] -Інтерв'ю з п. Іваном Королюком, 23 листопада 1994 року; Інтерв'ю з п. Надею Цинцар, 23 листопада 1994 року; Інтерв'ю з п. Лідою Соробей, 8 грудня 1994 року.

тарілка порожня за померлих і було порожнє місце. Коли діти підросли, тарілку забирали на закінченні вечері".[217]

Діти, опинившись в місті, міняли свій соціальний статус, рідше приїздили додому, втрачали зв'язок з своїм українським корінням. Для деяких він обривався із смертю батьків. Бажання відшукати своє коріння, яке приходило до дітей пізніше, примушувало їх відкривати книги. В ситуації, коли діти, виростаючи, не дбали, "що і чому якраз так робили батьки", книги ставали головним джерелом відновлення втраченої традиції.

Якщо перші газетні та календарні українські видання в Канаді продовжували жити життям "старого краю" і вміщували статті про деталі святкування Різдва у бойків, буковинців чи гуцулів , то кулінарні книги, релігійна та етнографічна література 50-х - 60-х років створювала модель того, як треба "жити по-традиції", узагальнюючи та стандартизуючи деталі старокраєвих обрядів.[218] Вже серед другої ґенерації українських емігрантів Свята вечеря почала набирати однієї стандартної форми. В результаті такої уніфікації обрядів навіть коли хтось і пам'ятав, що "мама робила на вечерю один довгастий хліб", але в книгах читав про три круглих колачі, то і сам починав робити, "як по традиції".[219]

В розвитку традиції святкування українського Різдва в Канаді можна

---

[217] -Інтерв'ю з п. Надею Цинцар, 23 листопада 1994 року.

[218] -"Поселенець", 1909, ст. 140; "Різдвяні свята у бойків", Канадійський Русин, 1911, 30 грудня, ст. 3.

[219] -Інтерв'ю з п. Надею Цинцар, 23 листопада 1994 року.

виділити кілька тенденцій. Першою була спроба відродити усі стародавні компоненти Святок: підкладання часнику під обрус, підкидання куті під стелю, спалення дідуха та розпорошення попілу, що утворився, обв'язування дерев соломою, спроби їсти Святу вечерю не при електричній лампі, а при свічці.[220] В деяких виданнях пропонувалось також не ставити ялинки, оскільки то була не українська, а старо-німецька традиція.[221] Нерідко, на канадійській землі намагались відродити ті елементи української святвечірньої обрядовості, які ніколи не були перевезені туди першою ґенерацією емігрантів.[222]

Другою була тенденція не до відродження усіх компонентів святок, а до їх заміни та модернізації в нових умовах. Так, в одному з видань того періоду пропонувалось замість снопа "мати гарно намальований образ снопа в природній величині", "приготувати дваццять-п'ять хвилеву виставу на екрані телевізії", "жінкам дати приступні поучення, як приготовляються страви, що входять в склад страв на Святвечір".[223]

Збереженню української традиції Святого вечора, як тихого, родинного свята, сприяв заклик української інтелігенції до своїх земляків в Канаді не приймати в родинну практику канадійський "крисмесовий бізнес", коли "жінки увесь час вганяють по крамницях, щоб купити дарунки для своїх рідних, та

---

[220] -"Рік Божий", Календар "Українських вістей", (Едмонтон, 1960), ст. 46.

[221] -там же, ст. 63-64.

[222] -див. Розділ III.

[223] -о. Н. Войковський, Вселенная Веселися, (Нью Йорк, 1967), ст. 7.

купують, що попаде", по бюрах відбуваються "крісмес партіс", а Свята вечеря перетворюється на "гучний бенкет, за яким забувається і пропадає у мряці й сам величний образ вечері".[224]

В русі за збереження традицій святкування Різдва діяли і пластові організації, які влаштовували ярмарки, що продавали пшеницю та сіно, ходили колядувати, і т. п. Цікавою є деталь колядування 20-х - 30-х років, коли колядники бажали: "Веселих свят, щасливого Нового Року і скорого повороту на Україну. Христос Рождається".[225] Пізніше, з все більшим вростанням в канадійську землю, подібні побажання зникли, а в колядуванні все більше проявлявся мотив розбудови власної громади в Канаді, коли колядували не на "власну кишеню", а на громадські цілі. Колядували представники парафій та різних організацій - УНО, ПЛАСТу, шкіл, дитячих садочків тощо.[226] Іноді колядувати ходили не тільки з ціллю зібрати гроші, але і "навчитись, як роблять свято інші українці, подивитись, що є у інших людей".[227]

Важливу роль в збереженні традицій виконували різні жіночі організації, які, крім друкування кулінарних рецептів, додавали інформації про історію святкування Різдва, символіку страв та звичаїв. В справі утримання традицій

---

[224] -В. Гавриш, Моя Канада і я, ст. 23; А. Горохович, Батьки і діти, (Торонто, 1965), ст. 91.

[225] -Інтерв'ю з п. Надею Цинцар, 23 листопада 1994 року.

[226] -В. Гавриш, Моя Канада і я, ст. 23.

[227] -Інтерв'ю з п. Надею Цинцар, 23 листопада 1994 року. П. Надя Цинцар пригадала, що в домах українців, які приїхали з України після війни, стояла ялинка, яку вони ставили з кінця 30-х років ще в старому краю.

українського Різдва не можливо переоцінити також роль церков, завдяки яким зберігалося багато елементів українського Різдва, включаючи Пилипівський піст.[228]

Бажання відродити українські традиції все більше й більше стимулювало людей до читання, а авторів до писання. "Українські Вісті" почали постійно вміщувати короткі описи свят, в тому числі й різдвяних, друкувати статті та повідомлення на тему Різдва.[229] В бумі "відродження" традицій приймали участь "піонери", молодь, занепокоєні батьки, науковці та дилетанти. Це призвело до того, що трактування деяких обрядів та традицій було малообгрунтованим та історично невірним. Так, наприклад, круглу форму калача пояснювали тим, що "коли Христос уродився, то сонце було кругле і через це колач круглий"; калач із свічкою трактували як символ зірки, яка з'явилась під час народження Христа і т. д.[230]

Уявлення про те, що три круглі калачі із свічкою чи довгастий із свічкою, їсти не можна, оскільки вони представляють Христа, як "світло світа", як "живий хліб", було вже канадійським "новотвором", оскільки три круглі

---

[228] -Календар "Українських вістей", 1963, ст. 28; А. Горохович, Батьки і діти, ст. 97; В. Гавриш, Моя Канада і я, ст. 23; о. Н. Вояковський, Вселенная Веселися, ст. 5-8.

[229] -"Що знаєте про українські різдвяні звичаї?" , Українські вісті, т. 32, н.1, 5 січня 1959, ст. 2; І. Мацьків, "Різдвяні звичаї в Долинщині", Українські вісті, т. 29, н. 52. 16 липня 1956, ст. 7; Д. Горняткевич, "Різдвяні звичаї і їхня символіка", Українські вісті, т. 36, н. 1, 3 січня 1963, ст. 9.

[230] -Home Tested Recipes of the Ukrainian Catholic Women's League, (Manitoba, 1975), p. 1; M. A. Woloch Vaughn, Ukrainian Christmas. Traditions, Folk Customs, and Recipes, (Iowa, 1982), st. IV-4.

калачі із свічкою не були традиційними на святвечірньому столі в Україні, не говорячи вже про те, що ніколи не уособлювали в собі Христа, як "живий хліб". До "новотворів" можна зачислити і уявлення про необхідність приготування святвечірніх калачів тільки з білого борошна.[231] На практиці відбувалося не відродження, а створення нової традиції Різдва, на якій крім виразних канадських впливів позначився процес складання в Канаді з розрізнених етнографічних традицій однієї - української, а з розрізнених етнографічних груп українських поселенців - однієї національної групи.

Нові звичаї та нова символіка

З прибуттям до Канади нової "політичної" еміграції українців після Другої Світової війни в українських традиційних святкуваннях почав все більше виділятись національно-патріотичний елемент, який змінював попередню символіку багатьох святвечірніх звичаїв.[232] До новотворів можна віднести звичай залишати порожнє місце для тих членів родини, які "не могли прибути на Святвечір, бо були у в'язницях, або загинули в боротьбі за свободу".[233]

---

[231] - Ibid., IV-4: "Historically, it is also believed that the loaf of bread, made of fine Ukrainian wheat, represented prosperity and a bountiful life."

[232] -В. Янів, Нарис української культури, (Нью Йорк, 1961), ст. 29.

[233] -А. Горохович, Батьки і діти, ст. 90.

Нові наголоси з'явилися і в традиції одягати на Святвечір коли не новий, то чистий одяг. Після війни це мав бути тільки український національний одяг.

До нових мотивів різдвяних святкувань, що мали виразне національно-патріотичне забарвлення, можна віднести і нове трактування свічки, як "пам'яті про померлих, головно тих, хто полягли за Україну", та звичай світити святовечірню свічку в той час коли в Україні йшла п'ята година вечора.[234] Нові елементи з'явилися і в практиці надсилання різдвяних поздоровлень. Звичай надсилати різдвяні карточки з поздоровленнями почався в Канаді досить давно. Спочатку він мав на меті підтримати "наших малярів та видавців". Тому надсилались тільки карточки, роблені українцями. Після війни почали надсилати їх до знайомих та родичів в Україні, до підсоветських в'язнів. "Їх адреси подають наші часописи, а деякі привіти до них таки продістаються. Якби навіть ні, то звертають увагу совєтської влади, що про цього в'язня знають та дбають"- писалося в одному з тогочасних видань.[235]

Зміна соціального статусу українців та зокрема відрив від землі призводили до повної втрати в святкуванні Різдва в Канаді елементів двовір'я. "Але хто думає тепер про те, що "дідух" чи "кутя" виводяться з поганської релігії?"-зазначав в 60-х роках Б. Микитюк.[236] Передхристиянський символ

---

[234] -Л. Храплива-Щур, Українські народні звичаї в теперішньому побуті, ст. 14-16.

[235] -Там же, ст. 13.

[236] -Б. Микитюк, "Християнські і позахристиянські елементи в українських народних звичаях", у збірнику: Релігія в житті українського народу, ред. В. Янів, (Мюнхен, 1966), ст. 118.

дванадцяти страв поступово отримав нове обгрунтування і дванадцять святовечірніх страв стали пояснюватися числом апостолів". З'явилися в трактуванні обрядів і виразно світські елементи. Так, сніп став для певної кількості українців символом пошани, ялинка - символом красоти.[237]

Дванадцять святвечірніх страв

Сучасний склад дванадцяти страв Святої вечері здебільшого сформувався з початком 60-х років. З допомогою куховарських книг та відповідних рубрик українських газет можна прослідкувати характерні зміни, які відбулись на протязі десятиліть в меню української Святої вечері.

Починаючи з 20-х років газета "Канадійський українець", а пізніше "Українські вісті" в розділі "Кухонні поради" друкували рецепти з української, в тому числі і святвечірньої кухні.[238] В 1942 році "Жіноче Товариство Доброї Волі" в Едмонтоні розпочало діяльність по виданню куховарської книги на англійській мові з рецептами від усіх "пань-господинь Канади".[239] 2000

---

[237] -Robert B. Klymash, Svieto, (Edmonton, 1992), p. 158.

[238] -"Кухонні поради", Західні вісті, т. 2, н. 28, 12 липня 1929, ст. 7; "Кухонні поради", Західні вісті, т. 2, н. 29, 19 липня 1929, ст. 6; "Кухонні поради", Західні вісті, т. 2, н. 30, 26 липня 1929, ст. 3; "Кухарські поради", Українські вісті, т. 18, н. 1, 1 січня 1945, ст. 5.

[239] -"Жіноче товариство в Едмонтоні приготовляє куховарську книгу", Українські вісті, т. 13, н. 5, 2 березня 1942, ст. 8.

примірників першого видання були розкуплені за два місяці.[240] В умовах постійного попиту на цю книгу, її було вирішено перевидати. В 1945 році ця книга була перевидана вдруге, а в 1948 році вийшло її третє видання.[241] Куховарська книга С. Стечишин була ще більш успішною, бо з 1957 року вона витримала сімнадцять видань.[242]

Якщо, в перших десятиріччях еміграції різні жіночі організації та окремі українці видавали кулінарні книги українською мовою, то пізніше мова видань змінилась на англійську, а усі рецепти друкувались не з назвою села чи повіту, звідки приїхала авторка рецепту або її батьки, а з поданням прізвищ та адрес в Канаді. Фактично це не було вже відродження старокраєвої, регіональної кухні, а початок створення нової кухні. Суттєві відмінності нової кухні полягали в наступному:

1. В кулінарних рецептах українські назви перекладались на англійську мову з втратою значення, яке несли з собою назви певних страв. Нерідко назву страви не перекладали, а знаходили в англійській мові приблизний відповідник, який насправді означав цілком іншу страву (налисники - pancakes і т. д.).[243]

2. В нові кулінарні книги ввійшли рецепти страв, які не репрезентували

---

[240] -"Спішіться з замовленнями на кухарську книгу", Українські вісті, т. 17, н. 27, 21 листопада 1944; Л. Мельничук, "Кухарська книжка вже в друку", Українські вісті", т. 18, н. 4, 23 січня 1945, ст. 8.

[241] -"Третє видання Кухарської книжки", Українські вісті, т. 21, н. 4, 27 січня 1948, ст. 8.

[242] -S. Stechishin, Traditional Ukrainian Cookery, (Winnipeg, 1991).

[243] -Ukrainian Traditional and Modern Cuisine, (Canada, 1984), p. 13.

ні старокраєву, ні піонерську кухню. Це явище мало кілька причин. На сторінках кулінарних книг, були відсутні рецепти вівсяних та кукурудзяних хлібів, простих і невишуканих страв, які супроводжували повсякденне злиденне життя галичан, та особливо буковинців. Нові, "модерні" українські кулінарні книги подавали рецепти пшеничних хлібів та рисових голубців, які не мали багато спільного з хлібними, загорнутими в молоде буракове листя, голубцями часів піонерських бурдеїв. В одному з інтерв'ю старий галичанин признався, що після переїзду до Канади він ще ні разу не з'їв житнього хліба: "Я в старому краю так бідував, що житнього чи вівсяного хліба на все життя наївся там".

3. Бажання наблизити українську кухню до канадійських стандартів призвело до появи нових страв, які відповідали смакам нових часів та ставили українську кухню на один рівень з канадійською.

Подібні процеси відбувались не тільки з повсякденною їжею, але також з святковою, і зокрема різдвяною.

Сучасна Свята вечеря в Канаді в багатьох випадках починається молитвою, після якої першою стравою господиня подає кутю. Певної відповіді на питання чому треба їсти кутю першою чи яке є символічне значення куті, опитані, як правило, не мали. Сучасні українські видання про Різдво такої відповіді не дають[244], що є вирішальним для тих, хто вже не має живих родичів, пам'ятаючих "як було в старому краю". Під впливом "цивілізації" було введене ділення дванадцяти страв за ресторанним меню: appetizers, entrees,

---

[244] -Cook Book, (Saskatoon, 1970), p. 9.

dessert, pastries, beverages.[245]

В меню вечері кутя часом виділяється, як ритуальна страва, а узвар (compote of dried fruit), що носив ту саму ритуальну функцію, віднесений до десерта і подається до столу з солодким печивом. Сама назва "узвар" з часом майже повністю вийшла з ужитку і з часів перших куховарських книг замінилась назвою "компот". Це слово є подібним в українській, польській та англійській мовах, але не передає українського колориту та специфіки назви "узвар".

Колишнє трикратне підкидання куті, замінене в 40-х роках трикратним підніманням куті над головою з побажанням усіх благ в наступному році з послідуючою заміною на однократне піднімання, поступово зникає повністю.[246] Це зникнення відбулося за схемою, подібною до тієї, яку описав О. Курочкін на прикладі України.[247] В Україні зникнення традиції не спати в ніч після Святої вечері теж ішло поступово: спочатку не спали всі дорослі члени сім'ї, потім не спали тільки старі люди, потім вже спали всі, але не роздягаючись, на голих досках, а на момент проведення дослідів спали всі, але без подушок.

---

[245] -S. Stechishin, Traditional Ukrainian Cookery, p. 22.

[246] -Ibid., 18; Home Tested Recipes of the Ukrainian Catholic Women's League, p. 1.

[247] -О. Курочкін, Новорічні свята українців, ст. 68.

Зміни, що зайшли в святовечірній традиції в Канаді, торкнулись не тільки назв багатьох страв Святої вечері, але і їхнього складу. В умовах популярності в Канаді сучасних tortes та cakes, в кутю, щоб вона могла конкурувати з тортами та "для апетиту дітей", зверху почали додавати marshmallows та hot chocolate. Їдження куті не тільки з початком вечері, але і при її кінці з метою "посолодити рота" в сучасних умовах перетворилось в додатковий солодкий стіл. Кількість видів печива на цьому столі часами перевищує кількість головних дванадцяти страв вечері. Узвар, який сам по собі є досить специфічною стравою, на відміну від куті в своєму складі практично не змінився і не витримує конкуренції з сучасними напоями, через що "діти його не люблять та їдять погано".[248]

Кутя, як головна страва на столі, поступово замінилась трьома калачами. Останні перетворились на справжній символ українського різдвяного хліба, який неукраїнські автори шаблонно представляють, як єдиний український різдвяний хліб. Поширена думка про те, що коло репрезентує Різдво, повністю закрила доступ на святовечірній стіл для галицької довгастої струшлі.[249]

З появою вареників масового виробництва типу "cheemo", ручнороблених вареників на святвечірніх столах можна бачити все менше і менше. Разом з тим, тут можна зустріти ручнороблені пироги, які приготовлені методами, не

---

[248] -цитується анонімно.

[249] -N. Jost Voth, Festive Breads of Christmas, (Waterloo, 1983), pp. 5, 98-101.

характерними для перших поселенців.[250] З метою відокремити вареники з різним наченням, їх тепер готують округлими, трикутними, квадратовими та місяцеподібними, що представляє кулінарну традицію не тільки Галичини чи Буковини, але й Наддніпрянщини та Волині, не кажучи вже про впливи багатокультурного канадського оточення.[251]

Певну стандартизацію кулінарних підходів можна помітити і в змінах, які відбулись з наченням до голубців. Існуючі колись відмінності в наченнях між галицькими та буковинськими голубцями зникли з поширенням рису. Кукурудзу чи гречку тепер загортають в капустяне листя тільки коли готують більше ніж один сорт голубців. Рисом стали начиняти навіть рибу, чого не було в галицькій та буковинській кухнях.[252]

Борщ, відсутній в рецептах С. Стечишин, з'явився в меню дванадцяти страв наприкінці 60-х років і згадувався без обов'язкових зараз вушок, які з'явились в складі дванадцяти страв наприкінці 70-х років. З часом в Канаді сформувалась традиція, згідно з якою серед дванадцяти страв обов'язково мусять бути пампушки з чорносливом та маком, вироби з бараболі, млинці до

---

[250] -див. розділ II.

[251] -Інтерв'ю з п. Стефаном Босчко, 29 листопада 1994 року. Назва "вареник" на протязі кількох десятиліть конкурувала в Канаді з назвою "пироги" у визначенні однієї й тієї ж страви. Тільки з початком 80-х років вона остаточно перемогла свого конкурента. На питання зміни галицької назви "пироги" на назву "вареники" можна почути таку відповідь: "Ну, так, приїхали ж з Великої України після війни і розсказали нам, як правильно по-українськи", "Вже років двадцять, як кажемо правильно "вареники"".

[252] -Ukrainian Daughter's Cookbook, (Saskatoon, 1987), p. 14; Ukrainian Traditional and Modern Cuisine, p. 12.

борщу, та "страви з усієї городини та садовини, що тільки є в господарстві."[253] Стандартизація святовечірнього столу досягла такої міри, що сьогодні іноді важко відрізнити святвечірній стіл від його книжкової фотографії.

В 1947 році англомовний канадський читач вперше отримав нагоду ознайомитись з українською культурою, традиціями та звичаями через книгу В. Лисенко "Men in Sheepskin Coats". Не роблячи різниці між окремими етнографічними групами українських переселенців, авторка книги не тільки одягнула усіх українців в один одяг, але й додала до певних традицій, в тому числі й святвечірніх, елементи, які ніколи не були в них присутніми: на стіл, покритий соломою, вона поставила "кейк" з родзинками та медом, сир та кулінарні вироби з м'яса.[254]

Творення традиції під гаслом її відродження досягло, таким чином, свого апогею, а стандартизація кулінарної та святкової традиції стала важливим компонентом стандартизації української культури в Канаді.

---

[253] -Cooking Favourites of Roblin, Man., (Manitoba, 1990), p. 9; Selected Ukrainian Recipes for Winter Season, p. 9; С. Килимник, Український рік у народніх звичаях в історичному освітленні, т. I, (Торонто, 1964), ст. 20-21.
Знаючи кількість та назву страв, але не знаючи їх значення, люди намагаються дати своє тлумачення присутності тієї чи іншої страви на святвечірньому столі. Так, наприклад, присутність гороху з капустою пояснюється пам'ятю з піонерських часів, коли ця страва була одною з головних складових частин повсякденної їжі.

[254] -V. Lysenko, Men in Sheepskin Coats, A Study in Assimilation, (Toronto, 1947), p. 46.

2. Підсумки

В останні роки українська Свята вечеря в Канаді під впливом загальноукраїнських уніфікаційних тенденцій та тиском канадійського оточення набула нових символічних ознак. Кутя виступає тут ритуальною їжою, а калач - символом щастя, процвітання та вічності.[255] Практично Свята вечеря з поминальної, родинної трапези, де сиділи і їли по-старшинству, перетворилась в сімейну зустріч з нагоди народження Христа,[256] де в голові стола сидить не господар чи старший син[257], а той представник родини, який знає святовечірні звичаї та влаштовує Святу вечерю (як правило, такию людиною є "баба"). Народженню Христа відповідає вся сучасна святвечірня символіка: дванадцять страв готуються на честь дванадцяти апостолів, сніп репрезентує ясла з соломою, в яких народився Христос, а три калачі символізують Бога в його трьох іпостасях: Отця, Сина та Духа святого.[258] Кутя теж стала символікою народження Христа, де сама кутя символізує солому в яслах, мід символізує

---

[255] -Traditional Ukrainian Ritual Breads and Bread Pastries, (Canada's National Ukrainian Festival, Inc, Dauphin, 1995), p. 6.

[256] -"Святий Вечір", Буковина, ред. П. Божик, (Вінніпег, 1921), 4 січня, ст. 1.

[257] -див, розділ II.

[258] -M. Pisetska Farley, Festive Ukrainian Cooking, (Toronto, 1990), p. 3-6; Mary Ann Woloch Vaughn, Ukrainian Christmas, p. II-2.

Христа, а мак символізує його дух та кров.[259] Під цим поглядом цікавим є новий звичай залишати на столі не тільки засвічену свічку та ложки, але й просфору. Заміна куті просфорою явно вказує на подальшу християнізацію Святої вечері.

Зміни в традиції відбувалися і під впливом цілком практичних міркувань. Наприклад, на питання чому припинили класти кутю на ніч одна з опитаних відповіла: "не приходило на думку, що треба залишати пшеницю, бо було логічне сховати, бо вона псується".[260] З таких самих життєвих причин зникали й інші звичаї - "калач спочатку залишали, завернутим в торбину, щоб не засихав на другий день, а потім припинили залишати".[261]

Не зважаючи на збереження головних елементів Святого вечора, українська Свята вечеря в Канаді була поступово трансформована в її канадійський варіант та пристосована до сучасної, загальноканадійської традиції святкування Різдва.[262] В український варіант святкування в Канаді вже не Дванадцятидення, а триденних різдвяних свят, поступово ввійшли всі компоненти канадійського Christmas: картки, ялинка, прикрашення приміщень червоним та зеленим і та ін.[263]

---

[259] -Ibid., IV-2.

[260] -Інтерв'ю з п. Надею Цинцар, 23 листопада 1994 року.

[261] -Там же.

[262] -Robert B. Klymasz, Svieto, p. 22.

[263] -S. Stechishin, Traditional Ukrainian Cookery, p. 17.

Сіно та сніп були присутні на Святій вечері в Західній Канаді рівно стільки, скільки люди утримувались на землі, були живі батьки, або була можливість дістати сніп в місті. Сніп, як головний атрибут вечора, перш за все, почав зникати в міських родинах, та в родинах з мішаним подружжям. На зміну йому прийшло кілька варіантів ерзац-снопів. Одним з них є маленький букетик з колосків пшениці з синіми або червоними засушеними квітками.[264] Такий букетик можна купити у сумківців на осінніх базарах. Опитані не називали його "сніп", а взяли для нього ще старокраєву назву - "дідух". Ваза із снопом та українським вишиваним рушником може стояти десь в куті, чи на видному місці і чекати різдвяного часу. Під час свят вона стоїть на столі, поруч із свічкою, чи в куті, де раніше стояв би сніп. Серед одиноких людей, віком за шістьдесят чи сімдесят років, такий сніп буває обов'язковим атрибутом свята. Його рідко можна знайти у молодого подружжя, або в повних родинах. Фоном для появи такого снопа є часто туга за дитинством, землею та батьками, які "коли б не те море, пішки б пішли до рідного села". На питання про значення такого снопа можна почути наступні відповіді: "Це є моя Україна", "Це пам'ять про моє поле, батьків, їх страждання в Канаді". Ті, хто шанують такий сніп, часто не ставлять у себе ялинку, завжди залишають на ніч "живу" свічку "за померлих жінку/чоловіка та батьків". Можна думати, що такий спосіб вшанування "дідуха" буде існувати до тих пір, поки будуть жити люди, для котрих він є символом і пам'яттю про старий край, або прибувших звідти

[264] -колір квітів може бути різним.

родичів.

В Едмонтоні, крім снопа, описаного вище, на Святій вечері можна побачити і сніп, зроблений за всіма правилами "старокраєвої" традиції. Цей сніп є "вічним", оскільки зберігається з рока в рік на протязі п'ятнадцяти-двадцяти років.[265] Такі снопи можна знайти найчастіше в родинах, які мають знайомих на землі чи землю поза містом.

З втратою можливості ставити сніп, українці швидко заступили його ялинкою. Фактично присутність в хаті ялинки на різдвяні свята залежала від спроможності її купити. В українській пресі були, однак, пропозиції заборонити ялинку, як традицію не українську, а "запозичену з канадійського". З ціллю збереження українських традицій, пропонувалось "робити прикраси згідно з українським минулим", чи дозволити ялинку тільки при умові, щоб "діти прикрасили її в українському стилі".[266]

Більшість українських родин з дітьми чи онуками, як англомовними так і україномовними, сьогодні не ставить сніп, але обов'язково має ялинку. Вона частіше всього ставиться двадцять четвертого грудня і стоїть до сьомого, чи восьмого січня. Ялинку в якійсь мірі можна вважати своєрідною заміною снопа. Як було показано вище,[267] вже в сорокових роках в Україні та Канаді

---

[265] -дуже часто крім цього головного снопа в хаті є "запасовий".

[266] -S. Stechishin, Traditional Ukrainian Cookery, p. 19; Mary Ann Woloch Vaughn, Ukrainian Christmas, p. II-6; Л. Храплива-Щур, Українські народні звичаї в теперішньому побуті, ст. 13.

[267] -див. розділ III.

українці ставили ялинки під час Різдвяних свят. Довший час ялинка та сніп співіснували разом: вони одночасно заносились в хату разом, стояли в різних кутах, разом спалювались.

В Канаді зелена ялинкова гілка все більше стала підкладатись під перший з трьох калачів на столі, або кластися біля свічки, що наближує цей новий звичай до канадійської ялинкової традиції.[268]

З появою в українських родинах ялинки повстало питання подарунків під нею. На ялинку перші піонери вішали те саме, що лежало на сіні: колачики, яблука, горіхи. Довший час, намагаючись запобігти святкуванню Різдва по-канадійські, як комерційного свята, українські батьки давали дітям подарунки від імені Миколая дев'ятнадцятого грудня, що мало надати їм святковий настрій аж до шостого січня, та привчити до думки, що "Різдво є сповнене символікою духовних вартостей і в цей час обмінюватись можна тільки святою вечерею". Останнє було дітям незрозумілим і не затрималось. Сьогодні крім подарунків від Св. Миколая, "україномовні" онуки отримують подарунки шостого січня, а "англомовні" - двадцять четвертого грудня від Santa Claus.

---

[268] -Pioneer's Cook Book, (Saskatoom, 1982), p. 9.

ЗАКЛЮЧЕННЯ

В 1899 році журнал "Киевская старина" вмістив перше повідомлення про українських переселенців з Галичини до Канади. Автор статті згадав і українців в Альберті:"...інші 600 родин знаходяться на північ ...в діецезії Едмонтон. Люд цей злиденний, але робітний та ощадний. Безперечно, багато з них наживуть певний капітал... В цей час в Альберті існують слідуючі колонії: Edna (400 родин) та Rabbit Hills (60 родин)".[269]

В своїх прогнозах щодо майбутності українців як етнічної групи в Канаді журнал був більш ніж стриманим. Як зазначав автор статті, в Канаді "перше, що губиться - це ті складні обряди, які так сильно вкоренились в наше сільське населення. Тут не можливі ... назагал усі ті обряди, що обіймають все життя нашого бідного селянина."[270] Він виявився правим тільки до міри.

На прикладі Святої вечері стає очевидним, що багато з тих звичаїв, які побутували в "старому краю" та були перевезені в Альберту, з часом зникли. Але втрата цих звичаїв відбулась не через неспроможність "бідного селянина" їх затримати, а через поступове зникнення українського селянства в Канаді, яке утримувало звичаї, відповідно до укладу свого життя. З іншого боку, зміна традиції була пов'язана з започаткованим процесом створення нової етнічної

---

[269] -"Канадскіе русины", Киевская старина, т. 9, 1899, ст. 107-110.

[270] -Там же.

групи "канадійських українців" і творенням цією групою нових звичаїв. На прикладі Святої вечері можна зробити висновок, що частково ці звичаї були створені на базі "старокраєвої" святвечірньої обрядовості, а частково являють собою новотвори.

Зміни в різдвяній обрядовості та святовечірній їжі, що відбулися серед українських поселенців Канади, є однією з ілюстрацій більш загального процесу творення з розрізнених етнографічних груп, представники яких прибули до Канади, -єдиної української нації. Уніфікація святовечірньої обрядовості та затирання регіональних відмінностей відбувалися в Канаді, як і в Україні, під гаслом відродження національної традиції та відродження нації. Насправді відбувалося творення нової уніфікованої "соборної" традиції, яка, хоча й мала народне коріння, назагал була творенням молодої української інтелігенції.

Відмінність канадської ситуації від ситуації в Україні була зумовлена кількома факторами. По-перше, в Канаді процес формування єдиної традиції міг відбуватися за більш сприятливих умов порівняно з тими, що існували в спочатку розділеній, а потім повністю контрольованій комуністичним режимом Україні. Політизація усіх сфер громадського життя по обидва боки океану особливо стала помітною після Другої світової війни. Якщо в Україні атеїстична влада намагалася повністю вихолостити з різдвяних обрядів їхній християнський, а подекуди і національний зміст, то в Канаді серед повоєнної української еміграції різдвяні ритуали набували все більш виразних

національно-патріотичних ознак.

По-друге, в Канаді значно більше ніж в Україні новостворена "соборна" українська традиція відчувала асиміляційні вплививи пануючої неукраїнської традиції. В сфері різдвяної обрядовості асиміляційний тиск призвів до включення в українську традицію цілого шерегу загально-канадських елементів. Розглянуті в ширшому контексті, ці зміни потверджують точку зору деяких українських соціологів про творення в Канаді специфічної етнічної групи українських канадійців. Формування цієї групи відбувалося на фоні ширших асиміляційних процесів, що в післявоєнні роки значно зменшили українську громаду Канади.

Асиміляція була прискорена масовою урбанізацією другої половини XX століття та зникненням містечок - головних центрів українського організованого життя в Центральній та Західній Канаді. Запроваджена в Канаді політика багатокультурності лише на деякий час пригальмувала асиміляційний процес, але не могла змінити ситуацію в цілому. Простежені в цій роботі зміни в різдвяних традиціях та святвечірній їжі українців Канади добре вкладаються в загальний контекст змін, що відбулися в житті українсько-канадської громади, починаючи від створення спільної національної ідентичності до втрати ряду важливих національно-культурних ознак цієї ідентичності під впливом асиміляції.

В нових економічних та соціально-політичних умовах, як старокраєва, так новостворена загальноукраїнська різдвяна традиція почала зникати. На

сьогодні існують її окремі елементи, такі, як вшанування снопа; вечеря в дванадцять страв; церковне богослуження. Як довго кожен з цих елементів утримається в сучасному українському Різдві, залежить від об'єктивних та суб'єктивних умов життя української громади в Канаді. Певний оптимізм викликає перспектива збереження української кулінарної традиції. Судячи з стійкого утримання святвечірньої їжі на протязі сторічь, можна думати, що ця їжа, як і колядування, не зникнуть доти доки буде існувати українська спільнота в Канаді.

Яким далеким здається вівсяний карпатський різдвяний хліб з єдиною свічкою в зрівнянні з розкішними різдвяними калачами канадійських українців. Вони є витвором іншого часу та іншої країни.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

А. Першоджерела

1. Інтерв'ю (всі інтерв'ю були записані автором)

Боєчко, Стефан

а) інтерв'ю, записане на плівку 29 листопада 1994 року.

Буряник, Аделя

а) інтерв'ю, записане на плівку 16 листопада 1994 року.

Буряник, Михайло

а) інтерв'ю, записане на плівку 16 листопада 1994 року.

Буряник, Михайло (син Михайло та Аделі Буряник)

а) польові нотатки з інтерв'ю 19 листопада 1994 року

б) телефонне інтерв'ю 13 жовтня 1994 року.

Воркун, Оля

а) інтерв'ю, записане на плівку 30 листопада 1994 року.

Голіната, Єлизавета

а) інтерв'ю, записане на плівку 11 грудня 1994 року.

Григор, Марія

а) польові нотатки з інтерв'ю 11 грудня 1994 року.

Кащур, Стефанія

а) інтерв'ю, записане на плівку 30 листопада 1994 року

б) телефонне інтерв'ю 15 грудня 1994 року.

Козняк, Єлізавета

а) інтерв'ю, записане на плівку 28 листопада 1994 року

б) телефонне інтерв'ю 29 листопада 1994 року.

Королюк, Іван

а) інтерв'ю, записане на плівку 23 листопада 1994 року.

Королюк, Неллі

а) інтерв'ю, записане на плівку 23 листопада 1994 року.

Лисак, Олекса

а) польові нотатки з інтерв'ю 11 грудня 1994 року.

Лисак, Павлина

а) інтерв'ю, записане на плівку 11 грудня 1994 року

б) польові нотатки з інтерв'ю 24 жовтня 1995 року

Мельничин, Анна

а) інтерв'ю, записане на плівку 20 листопада 1994 року.

Палівода, Софія

а) інтерв'ю, записане на плівку 29 листопада 1994 року.

Соробей, Лідія

а) інтерв'ю, записане на плівку 8 грудня 1994 року.

Федорків, Галя

а) інтерв'ю, записане на плівку 1 грудня 1994 року.

Цинцар, Надя
а) інтерв'ю, записане на плівку 23 листопада 1994 року.
Юрківська, Стефанія
а) інтерв'ю, записане на плівку 2 січня 1995 року
б) запис Святої вечері в домі С. Юрківській на плівку 6 січня 1995 року.

2. Газетні та календарні видання

Буковина (Вінніпеґ). 1920-1921.
Буковина (Чернівці). 1885.
Записки Наукового товариства ім. Шевченка (Львів). 1892.
Записки Юго-Западного отдела императорского русского географического общества. (Кіев). 1875.
Західні вісті (Едмонтон). 1928-1931.
Календар "Українських вістей" (Едмонтон). 1960-1967.
Календар "Української родини" (Едмонтон). 1940-1952.
Киевская Старина. 1882-1906.
Неділя (Чернівці). 1895.
Неділя (Вінніпеґ). 1932-1933.
Основа (С-Петербург). 1861-1862.
Переселенець (Вінніпеґ). 1909.
Свобода (Львів). 1897.
Україна (Вінніпеґ). 1918.
Українські вісті (Едмонтон). 1932-1964.

3. Словники та енциклопедії

Етимологічний словник української мови. т. I-III, Київ, 1982-1989.

Миклошич, Ф. Краткий словарь шести славянских языков. С-Петербург, 1885.
Митрополит Іларіон. Етимологічно-семантичний словник української мови. Ред. Ю. Мулик-Луцик, т. I-II, Вінніпеґ, 1979-1982.
Кузеля, Зенон. Словар чужих слів. 12.000 слів чужого походження в українській мові. Чернівці, Друкарня тов. "Руска Рада", 1910.
Онацький, Євген. Українська Мала Енциклопедія. т. I-VII, Аргентина, Адміністратура УАПЦеркви, 1957-1964.
Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка. т. I-IV, Москва, Прогресс, 1964-1973.

Rydnyck'yj, J. An Etymological Dictionary of the Ukrainian Language. Sect. II. University of Ottawa Press, 1978-1982.
Slownik jezyka Polskiego. t. 5. Lwow, 1859.

Б. Інші джерела

1. Книги та статті

Артюх, Л. Українська народна кулінарія. Київ, Наукова думка, 1977.
--------. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ, Наукова думка, 1982.
--------. Рецепти українських страв і напоїв з книги З. Клиновецької "Страви й напитки на Україні", Народна творчість та етнографія, 5, 1990, ст. 74-79.
Афанасьев, А. Поэтическія воззренія славян на природу. т. I-III. Москва, Изданіе К. Солдатенкова, 1868-1869.
Белов, А. Когда звонят колокола. Москва, Советская Россия, 1988.
Василевськiй, Л. Современная Галиція. С.-Петербург, Народна польза, 1900.
Влад, М. Стрітеннє. Київ, Український письменник, 1992.
Волков, Ф. (Вовк) Студії з української етнографії та антропології. Прага, Український громадський видавничий фонд, 1928.
Воропай, Олекса. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Мюнхен, Українське видавництво, 1958.
Вояковський, о. Николай. Вселенная Веселися. Проповіди на неділі і свята різдвяного круга. т. I, Ню Йорк, Видавництво Ярослава Ліщинського, 1967.
Гавриш, Василь. Моя Канада і я. Едмонтон, накладом автора, 1974.
Гнатюк, В. "Народна пожива на Бойківщині". У кн.: Науковий збірник присьвячений професорови Михайлови Грушевському з нагоди Його десятилітньої наукової праці в Галичині (1894-1904). Львів, друкарня Наукового Товариства імені Шевченка, 1906, ст. 576-594.
---------. "Останки передхристиянського релігійного світогляду наших предків". У кн.: Володимир Гнатюкч. Вибрані статті про народну творчість. Записки наукового товариства ім. Шевченка. Філологічна секція. т. 201, Ню Йорк, 1981, ст. 213-235.
Гонтар, Т. Народне харчування українців Карпат. Київ, Наукова думка, 1979.
Горохович, Т. Батьки і діти. Вінніпеґ, Союз Українок Канади, 1965.
Данковська, Р. "Санки в обряді "вечері"". У кн.: Матеріяли до етнографії й антропології. Етнографічна комісія, НТШ. т. XXI-XXII-ч. I, Львів, 1929, ст. 280-294.
Драгоманов, М. "Ученая экспедиция в Западнорусский край". У кн.: М. П. Драгоманов. Вибране. Київ, Либідь, 1991. ст. 254-275.
Зеленин, Д. "Народный обычай "греть покойников"". У кн.: Д. К. Зеленин. Избранные труды. Статьи по духовной культуре 1901-1913. Москва, Индрик, 1994, ст. 168-178.
Катрій, о. Юліян Я. Пізнай свій обряд! Торонто, Видавництво оо. Василіян, 1979.
Кімпінська-Тацюн, О. Рік в житті української жінки-господині. Вінніпеґ, 1967.
Килимник, С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. т. I. Вінніпеґ, Український Національний Видавничий Комітет, 1964.
Кононенко, А., С. Кононенко. Персонажи славянской мифологии. Київ, Корсар, 1993.
Коринфскій, А. Народна Русь. Місце видання не відоме, 1901. Костомаров, М. "Славянская мифология". У кн.: М. І. Костомаров. Слов'янська міфологія. Київ,

Либідь, 1994, ст. 201-256.
Крамаренко, М. "Різдвяні святки на Чорноморії". Етнографічний збірник, НТШ. т. 1, 1895, ст. 1-5.
Кувеньова, О., О. Кравець, Т. Гірник. Свята та обряди радянської України. Київ, Наукова думка, 1971.
Культура і побут населення України. Ред. В. Наулко. Київ, Либідь, 1991.
Курочкін, О. Новорічні свята українців. Традиції і сучасність. Київ, Наукова думка, 1978.
Лучаківська, Леонтина. Домашня кухня. Як варити і печи? ч. І Старокраєва. Вінніпеґ, Канадийський Фармер, рік видання не відомий.
Маркевич, Николай. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев, Час, 1992.
Микитюк, Б. "Християнські і позахристиянські елементи в українських звичаях". У кн.: Релігія в житті українського народу. Збірник матеріялів Наукової Конференції у Рокка ді Папа (18-20. X. 1963). Мюнхен, 1966, ст. 93-131.
Милорадович, В. "Житье-бытье лубенского крестьянина". У кн.: Українці: Народні вірування, повір'я, демонологія. Київ, Либідь, 1992, ст. 187-267.
Мисюк, Олександр. Нариси з соціяльно-господарської історії Підкарпатської Руси. Ужгород, Новина, 1936.
Нечуй-Левицький, Іван. Світогляд українського народу. Ескіз української міфології. Київ, Обереги, 1993.
"Нравы, обычаи, загадки, пословицы, суеверия и пр. буковинско-русского народа". У кн. : Записки Юго-Западного отдела императорского русского географического общества. т. II, Кіев, 1875, ст. 340-377.
Огієнко, митрополит Іларіон. Дохристиянські вірування українського народу. Вінніпеґ, 1965.
Онофрійчук, Ф. Харчові рослини - друзі людей. Йорктон, 1975.
Пастернак, Я. "Звичаї та вірування в с. Зіболках, Жовківського повіту". У кн.: Матеріяли до етнології й антропології. том XXI-XXII- частина І. Львів, 1929, ст. 324-340.
Петров, В. "Обрядовий фольклор календарного циклу та його общинно-виробничі основи", Народна творчість та етнографія, 1, 1966, ст. 28-33.
Петров, Н. "О народных праздниках в Юго-Западной России". У зб.: Труды Киевской Духовной Академии. т. 3, Київ, 1871, ст. 551-600.
Пономарьов, А. Українська етнографія. Київ, Либідь, 1994.
Потебня, А. Обьясненія малорусских и сродных народных песень. т. II. Колядки и щедровки. Варшава, Типографія Михаила Земкевича, 1887.
Рудницький, Я. Матеріяли до українсько - канадійської фольклористики й діялектології. т. III (1) Вінніпеґ, Українська Вільна Академія Наук, 1956.
Рыбаков, Б. Язычество древних славян. Москва, Наука, 1981.
Сидор-Чарторийський, М. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Нью Йорк, Говерля, 1975.
Сосенко, К. Різдво-Коляда і Щедрий Вечір. Київ. Український письменник,

1994.
Українська минувщина. Ред. А. Пономарьов. Київ, Либідь, 1994.
Українці в американському та канадійському суспільствах. Ред. В. Ісаїв. Праці Українського наукового інституту гарвардського університету, т. І. Нью Джерзі, видавництво М. П. Коць, 1976.
Успенский, Б. Филологические разыскания в области славянских древностей. Москва, Издательство Московского университета, 1982.
Франко, О. Практична кухня. Львів, Каменяр, 1993.
Храплива-Щур, Л. Українські народні звичаї в теперішньому побуті. Торонто, Виховна Комісія Світової Федерації Українських Жіночих Організацій, 1982.
Чичеров, В. Зимний период русского народного земледельческого календаря. XVI-XIX вв. Москва, Издательство Академии наук СССР, 1957.
Чубинський, П. Труды Этнографическо-статистической Экспедиціи в Западно-русскій край. т. 3, С-Петербург, 1872.
Янів, В. Нарис української культури. Ню Йорк, Видання Шкільної Ради, 1961.
-------. "Релігійність українця з етнопсихологічного погляду". У кн.: Релігія в житті українського народу. Збірник матеріялів Наукової Конференції у Рокка ді Папа (18-20. X. 1963). Мюнхен, 1966, ст. 179-202.
-------. Нариси до історії української етнопсихології. Мюнхен, Український вільний університет, 1993.
Ящуржинський, Хр. "Причинки до пізнання культу предків на Україні". У кн.: Записки наукового товариства ім. Шевченка. т. 111, 1912, ст. 2-10.

A Book of Recipes. Ukrainian Traditional and Modern Favorites. Vancouver: Lesia Ukrainka Branch, 1965.
A Heritage in Transition. Essay in the History of Ukrainians in Canada. Manoly R. Lupul. ed. Canada: McClelland and Stewart Limited, 1982.
Auld, William Muir. Christmas Traditions. New York: The Macmillan Company, 1931.
Brand, John. Observations on the Popular Antiquities of Great Britain. New York: AMS Press, 1970.
Brasch, R. How Did It Begin? New York: David McKay Company, Inc., 1965.
Bynning Stevens, Patricia. Merry Christmas! A History of the Holiday. New York: Macmillan Publishing Co., Inc., 1979.
Carver, Caroline. Canadian Christmas Book. Toronto: Tundra Books of Montreal/Collins Rublishers, 1975.
Cook Book. Saskatoon: Ukrainian Catholic Women's League of St. George's Cathedral, 1970.
Cooking Favourites of Roblin, Man.. Manitoba: U.C.W.L.C. Holy Redeemer Church, 1990.
Cowie, W, John Selwyn Gummer. The Christian Calendar . Massachusetts: G & C Merriam Company, 1974.
Dempsey, Hugh A. Christmas in the West. Saskatoon: Western Producer Prairie Books, 1982.
Ebon, Martin. Saint Nicholas: Life and Legend. New York: Harper & Row, Publishers,

Inc., 1975.
Festive Cookbook. Delicious Dishes for Festive Feasts. Your Christmas. Brenda Marshall, ed. London: Marshall Cavendish Publications Limited, 1972.
Fillemore, Stanley. The Glory of Christmas. New York: 1963.
Fillmore, Stanley. The Pagentry of Christmas. New York: 1963. Fischer, Adam. Rusini. Zarys Etnografji Rusi. Lwow, Wydawnictwo Zakladu Narodowego im. Ossolinskich, 1928.
Foley, Daniel J. The Christmas Tree. Philadelphia: Chilton Company-Book Division, 1960.
Foster, Annie H, Anne Grierson. High Days and Holidays in Canada. Toronto: The Ryerson Press, 1956.
Galbraith, Dolores. Traditional Ukrainian Ritual Breads and Bread Pastries. Canada's National Ukrainian Festival, Inc. Dauphin, Manitoba, 1995.
Gibson, George M. The Story of the Christian Year. New York: Abingdon Press, nd.
Harper, Howard, V. Days and Customs of All Faiths. New York: Fleet Publishing Corporation, 1957.
Home Tested Recipes of the Ukrainian Catholic Women's League. Manitoba: St. Michael's Ukrainian Catholic Church, 1975.
Hordienko, Gabriel. Our Daily Bread. Philadelphia: 1979. Isajiw, Wsevolod W. Ethnic Identity Retention. Research Paper # 25. Toronto: Centre for Urban and Community Studies, University of Toronto, 1981.
Janicka-Krzywda, Urszula. Rok Karpacki. Krakow, Wydawnictwo PTTK "Kraj", 1988.
Klymasz, Robert B. Svieto: Celebrating Ukrainian-Canadian Ritual in East Central Alberta Through the Generations. Historic Sites and Archives Service, Occasional Paper No. 21. Edmonton: 1992.
Knowlson, Sharper T. The Origins of Popular Superstitions and Customs. London: T. Werner Laurie LTD., 1910.
Kolberg, Oskar. Pokucie. Obraz etnograficzny. t. I, Krakow, 1882.
----------. Rus Czerwona. In Dziela wszyztkie 56. Wroclaw: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, [1976].
----------. Rus Karpacka. In Dziela wszyztkie 54. Wroclaw: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, [197?].
----------. Radomskie. In Dziela wszyztkie 20. Wroclaw: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, [197?].
Lysenko, Vera. Men in Sheepskin Coats. A Study in Assimilation. Toronto: The Ryerson Press, 1947.
Ochorowicz-Monatowa, M. Uniwersalna Ksiazka Kucharska. Lwow, Ksiegarnia Polska, Bernard Poloniecki, 1937.
Pioneer's Cook Book. Saskatoon: St. George's Senior Citizens, 1982.
Posetska, Marta. Festive Ukrainian Cooking. Canada: University of Toronto Press, 1990.
Schnaider, Jozef. Lud. t. 12 no. 14, 1906.
Selected Ukrainian Recipes for Winter Season. Ohio: Branch 12 Ukrainian National Women's League, 1978.
Stechishin, Savella. Traditional Ukrainian Cookery. Winnipeg: Trident Press Ltd, 1991.

Stewart, Jane A. The Christmas Book. Philadelphia: The Griffith & Rowland Press, 1908.
The Everything Christmas Book. Michelle Bevilacqua, Brandon Toropov, ed. Massachusetts: 1994.
Ukrainian Daughters' Cookbook. Saskatchewan: Ukrainian Women's Association of Canada, 1987.
Ukrainian Traditional and Modern Cuisine. Canada: Eparchial Executive Ukrainian Catholic Women's League of Canada, 1984.
Ukrainians in the Canadian City. Wsevolod W. Isajiw, ed. Edmonton: The Canadian Institute of Ukrainian Studies, 1980.
Unwrapping Christmas. Daniel Miller, ed. Oxford: Clarendon Press, 1993.
Urlin, Ethel L. Festivals, Holy Days, and Saints' Days. London: Simpkin, Marshall. Hamilton, Kent & Co., Ltd., 1971.

Voth, Norma. Festive Bread of Christmas. Waterloo: Herald Press, 1983.
Weiser, Francis X. Handbook of Christian Feasts and Customs. The Year of the Lord in Liturgy and Folklore. New York: Hancourt, Brace & World, Inc., 1952.
Woloch Vaughn, Mary Ann. Ukrainian Christmas. Iowa: Comminucations Printing, 1982.

2. Дисертації

Klymasz, Robert. "Ukrainian Folklore in Canada. An Immigrant Complex in Tradition". Ph.D. dissertation. New York: Arnol Press, 1981.
Koenig, Samuel. "The Ukrainians of Eastern Galicia: A Study of Their Culture and Institutions". Ph.D. dissertation, Yale University, 1935.
Marechko-Sochan, Anne. "Continuity and Change an Intergenerational Examination of Ukrainian Christmas Observances in East Central Alberta". M.A. thesis, University of Alberta, 1992.
Russel, Blair. "The Food Habits of the East Slavs". Ph.D. dissertation, University of Pennsylvania, 1956.